

***A Propósito de Conselhos de Saúde e Alimentos:
Simeão Seth, Σύνταγμα κατὰ στοιχείων περὶ τροφῶν δυνάμεων,
Coletânea sobre as Propriedades dos Alimentos***

Reina Marisol Troca Pereira – Universidade da Beirado interior – CECH - UC

Resumo: Antioquense, autor de escritos diversificados no período bizantino (século XI), Simeão Seth granjeia notoriedade no âmbito da medicina alimentar, pela obra Σύνταγμα κατὰ στοιχείων περὶ τροφῶν δυνάμεων, *Coletânea sobre as Propriedades dos Alimentos*, dedicada ao imperador Miguel VII Ducas. Próxima de tratados análogos, designadamente por Pselo, colhe influências árabes, persas, indianas, gregas. Redigida em grego antigo, porém circulando desde o Renascimento também em latim, expõe um cariz tanto didático como crítico, mesmo face a referências médicas como Galeno. Retratando de forma simples e acessível propriedades, benefícios e malefícios de dezenas de produtos utilizados na alimentação, adequando-os a certas maleitas, bem como a prescrição de receitas úteis, o opúsculo assume-se na atualidade enquanto refletor do passado bizantino e prossecutor de um *topos* de fulgor hodierno.

Palavras-Chave: período bizantino; dietética; propriedades; efeitos; maleitas.

Abstract: Author of multiple studies, natural from Antioch in the Byzantine period (11th century), Symeon Seth gained notoriety in the field of food medicine for his work Σύνταγμα κατὰ στοιχείων περὶ τροφῶν δυνάμεων, *Collection on the Properties of Foods*, dedicated to Emperor Michael VII Doukas. Close to similar treaties, namely by Psellus, it gathers Arab, Persian, Indian and Greek influences. Written in ancient Greek, but circulating since the Renaissance also in Latin, it exhibits both a didactic and critical nature of medical references such as Galen. Using a simple and accessible expression it conveys the properties, benefits and harms of dozens of products used in food, adapting them to certain ailments. Also the prescription of useful recipes. Therefore, nowadays the *opusculum* reflects the Byzantine past and prosecutes an ordinary and updated *topos*.

Keywords: Byzantine period; dietetics; properties; effects; ailments.

Ἰδέλιδι καὶ τῷ Μανουήλῳ εἰσαεῖ·

1. Exórdio¹

Atual é o designatório apropriado para qualificar um escrito como Σύνταγμα κατὰ στοιχείων περὶ τροφῶν δυνάμεων, *Coletânea sobre as Propriedades dos Alimentos*, opúsculo de Simeão Seth. O *topos* abordado estava longe de inovar no remoto século undécimo da sua elaboração (c. 1071)².

Veículo de conexão com o oriente árabe, homem de cariz enciclopédico com ciência e religião, Seth reforça uma difusa circulação de obras coevas de teor análogo (e.g. Ibn Butlan, *Tacuinum Sanitatis*, séc. XI), com processos de medicina terapêutica medieval/ciências físicas e naturais para a língua grega. Por via de dedução, ganha vigor a hipótese de vislumbrar o tratado não apenas como meritório pelo nítido didatismo (cf. a vulgarização de aconselhamentos/sugestões através de δεῖ, 'importa' e até o uso do imperativo)³ de feição hipocrática⁴ que veicula num tríptico propósito (colação-veracidade-necessidade/utilidade)⁵, mormente prosseguindo a prática habitual⁶ enquanto instrumento votivo de um reinado longo e propício dedicado ao imperador Miguel Ducas (donde por vezes a intromissão na descrição em 3ª pessoa verbal, da forma mais individualizada pela 2ª pessoa do singular, e.g. #8, ἀπόθες), quiçá de feição a obter patronato/adquirir popularidade no círculo literário.

Não obstante de temário amiudado, o apontamento afigura-se como marco cultural de relevo. De facto, aventa conhecimentos médicos à época, a partir de alimentos e combinações disponíveis e vulgares⁷, qual receituário conciso, com benefícios, malefícios, antidotos, doenças/sensações, remédios correntes, usos recomendados, com as devidas diferenças, ainda garantes de alguma acuidade e pertinência manifestada transversalmente nos tempos após a composição. Em suma, tampouco para a hodiernidade constitui um espécime revolucionário, contando as proficuas referências de medicina alimentar em jornais, revistas, livros, órgãos de comunicação social e até formações e programas académicos.

2. Autoria

¹ Regista-se desde já que as abreviaturas usadas de autores e obras da Antiguidade Greco-Latina, sempre que constem, são as de Liddell, H., Scott, R. (1992). *A Greek-English Lexicon*. New York, Oxford University Press e Glare, P. (1982). *Oxford Latin Dictionary*. New York, Oxford University Press. As publicações periódicas encontram-se referidas pelas abreviaturas de *L'Année Philologique*. Adiante, entendam-se cod. por *codex* [conjunto total de fólhos]; f. por *folium*; ff. por *folia*; Inc. por *incipit*; ms., por 'manuscrito'; mss. por 'manuscritos'; séc., por 'século(s)'.

² Cf. Pinzón Avendano 2015/2016.

³ Vd. #6, 8, 35, 95.

⁴ Cf. conexão hipocrática entre comida e saúde: Ἐν τροφῇ φαρμακεῖ ἄριστον, ἐν τροφῇ φαρμακεῖ φλαῦρον· φλαῦρον καὶ ἄριστον πρὸς τι, "No alimento o melhor fármaco, na comida, mau fármaco: mau e excelente relativamente" (Περὶ Τροφῆς 19). Vd. Boudon-Millot 2016.

⁵ Cf. *preamb*.

⁶ O mesmo imperador (Miguel VII Ducas) recebera obras de Pselo, como Διδασκαλία Παντοδαπῇ, *De omnifaria doctrina*. Aliás, excertos de Seth coincidem: e.g. #108-119, 192 ed. Westerink 1948. Cf. Fabrício *Bibliotheca Graeca* 69-184.

⁷ Cf. Wilkins-Nadeau 2015.

Importa, desde logo, assertar a autoria do tratado, apartando laivos de proximidade⁸, meras revisões, *immitationes*, *aemulationes*, sequer imaginando uma eventual inapropriação literária de matriz marciálica⁹ face a um tratado contemporâneo alheio composto para o imperador Constantino IX Monómaco, com a sequência de proporções médicas de vários elementos nutritivos numerados na tábula inicial (fl. 252v: ρλσ', '136'), dispostos alfabeticamente e descritos com propriedades benéficas e prejudiciais, sob o título Σύνταγμα τοῦ μακαριωτάτου Ψελλοῦ ἐκλεγέν ἀπὸ ἱατρικῶν βιβλίων καὶ ἐκτεθὲν κατὰ στοιχεῖον περὶ δυνάμεως τροφῶν καὶ τῆς ἐξ αὐτῶν ὠφελείας καὶ βλάβης ἐν κεφ. ρλσ', ὥνὸ πίναξ ἔχει οὕτως, em latim *Syntagma de alimentorum facultatibus / De cibarium facultate*, "Coletânea sobre as Propriedades dos Alimentos"¹⁰. Elaborado esse por um erudito assíduo na conturbada corte/política bizantina¹¹, cognominado jovem, nato Constantino em c. 1018/20 (- 1078), reconhecido pseudónimo Miguel Pselo¹², 'Chefe dos Filósofos'¹ (ὑπατος τῶν φιλοσόφων) da Universidade de Constantinopla (1045-1054), filelenista de obra vasta e multifacetada. Ainda assim, constata-se o documento original de Pselo propalado com o nome de Seth. E além do mais, o alegado diálogo interautoral fica patente ao ler o *Codex Parisinus Græcus* (Paris, Biblioteca Nacional) 2231, séc. XIII, 111 ff., da propriedade de Catarina de Medici, no séc. XVI, ff. 1-43 - Michael Psellus, Symeon Seth, *Compendium medicum de cibarium facultate* (TLG 3113.002). De igual modo, na edição da obra enquanto Σύνταγμα περὶ δυνάμεως τροφῶν σινοπτικῶς τοῦ Τοῦ Ψελλοῦ, καὶ Συμεὼν τοῦ Μαγίστρου, *Syntagma de alimentorum uiribus Pselli, et Simeonis Magistri*.

Também atribuída a Pselo, uma sinopse/súmula de *Syntagma*, 'Colação' - Τοῦ σοφωτάτου Ψελλοῦ Περί δυνάμεως τροφῶν σινοπτικῶς Michaëlis Pselli *Synopsis de alimentorum virtute*, em segundo lugar no Ms. Biblioteca

⁸ Cf. relação segundo Giraldo 1538: 88.

⁹ Vd. *plagium*, séc. I/II. Cf. σφαγίς, 'selo autoral', Thgn. 1.19-26, séc. VI a.C.

¹⁰ Vd. *Cod. BNF Gr.* 2154, de paginação errática, ff. 252-280, séc. XIII/XIV; *Ms. de Paris* 2104, ff. 252-279v, séc. XIV (*Ms. Bornbycinus*); Outrossim, segundo informação em *Ms. Paris. Gr.* 2062 f.22, denominando de forma mais condensada o mesmo tratado enquanto Σύνταγμα τοῦ Ψελλοῦ κατὰ στοιχεῖον ἐκ τῶν ἱατρικῶν βιβλίων; além do manuscrito alfabético de Pselo sobre alimentos, aludido em 2062 f. 118 como Περί τροφῶν τοῦ Ψελλοῦ κατὰ ἀλφάβητον; bem como Μιχαὴλ Ψελλοῦ, *Syntagma de alimentorum facultate*; *Biblioteca Nacional Paris* 2316, ff. 234v-257; também *cod. Laud.* 60 (*Bodl.* 749) de Oxford. *MS. Laud Gr.* 61 ff. 52-89v, séc. XVI. *Topos* recorrente ademais em escritos de Pselo no âmbito da medicina dietética, como o tratado dedicado a Constantino, *Victus Ratione* (*Pselli. De victus ratione*, Περί διαίτης *ad Constantinum Imperatorem. Libri II.* Georgio Valla *Placentino interprete*. Basileae, 1529), com verbetes relativos a alimentos e proficiências.

¹¹ Cf., no tempo de vida de Pselo, a considerável sucessão de imperadores e imperatrizes bizantinos: da dinastia macedônia, Basílio II (976-1025), Constantino VIII (1025-1028), as filhas Zoé (1028-1050), com os seus 3 maridos (Romano III Argiro: 1028-1034, Miguel IV. 1034-1041, Constantino IX:1042-1050), e a irmã, Teodora (1042-1056); Constantino IX Monómaco (1042-1055). No período não dinástico, marcado pela revolta de Isaac Comneno, distingue-se Miguel VI (1056-1057). Da dinastia comnena, Isaac I Comneno (1057-1059); da dinastia ducas, Constantino X (1059-1067), Miguel VII (1067-1078, por menoridade, regência materna de Eudóxia Macrembolitissa - 1067-1068), Romano IV Diógenes (1068-1071. Deposto após Batalha de Manzikert, 1072), Nicéforo III (1078-1081); da dinastia comnena, Aleixo I (1081-1118). Vd. Cabrera Muñoz 1998.

¹² Cf. a adoção de um pseudónimo, porquanto em 1054, seguindo Xifilino, encaminha-se para o mosteiro de Olimpo, Bitínia, donde a escolha de Miguel, conforme o arcanjo no controle de demónios: (um dos três arcanjos nomeados do *Antigo Testamento*, a par de Rafael e Gabriel), numa atitude de hagiolatria, no seio da hagiografia, quase herética, face à pretensão de aproximar demónios a anjos. Cf. Dawes-Baynes 1977. Vd. *Oratio in Archangelum Michaellem*. A parte final do pseudónimo é um apelido (Pselo), indiciando, quiçá, uma particularidade física do autor. Cf. Ψελλός, 'de fala hesitante, inarticulado'. Vd. 'pselismo': 'gaguez'.

Nacional de França (cf. *Codex chartaceus, olim Tellerianus*) Gr. 2181, ff. 51-53¹³, séc. XVI. Sem preâmbulo, revela um cariz pontual na abordagem consecutiva dos lemas dispostos alfabeticamente, e mesmo quando aglomerados grupos de elementos sob a mesma inicial minúscula, a ordenação limita-se a esse grafema introdutório. Apresentados os produtos pelo artigo seguido do substantivo em nominativo (geralmente do singular) ou apenas por este último, qual observação titular. Contudo, certos nutrientes surgem alheios à ordenação alfabética (e.g. #25-28; 35, 41), apesar de sentida a preocupação em manter uma sequência grafemática que justifica a adenda de #32 na margem esquerda do fl. 51v¹⁴.

¹³ “[f. 51] Do mui sapiente Pselo acerca do poder das comidas de modo sinótico. § As carnes dos carneiros são convenientemente quentes. As peras são frias em primeiro grau, mas secas em segundo. Pepinos, ditos romãs, são frios e húmidos. Cogumelos são frios e húmidos, também maus para o estômago. O aneto é quente e seco. Lagosta é fria e húmida. O sal é quente e seco. Damascos, os ditos armênios, frios e húmidos. O bálsamo, quente. Manjeriões, moderadamente quentes. As carnes dos groues são quentes quanto à temperatura. O *garum* é quente. As ameixas, frias e húmidas. As cherovias, quentes e húmidas. As canes dos cervos, maus caldos e de difícil digestão. As carnes dos cabritos são de fácil digestão. Os grãos-de-bico são quentes e húmidos. Ajudam rins e diuréticos. As azeitonas, as quais maduras aquecem adequadamente. Mas as fora de estação, adstringentes e secas. O azeite é quente e prejudicial para os olhos comido, e principalmente aos velhos. As jujubas, quentes e húmidas também benéficas, outrossim o seu suco. O gengibre, quente e húmido. A menta, por um lado, a selvagem, quente e seca. Já a cultivada, quente. [f. 51v] A segurelha, quente e seca. Os atuns, os quais cavalas, sucros espessos e de difícil digestão. Os figos são de temperatura quente. A endívia, fria e húmida. As violetas, frias e húmidas. Os marmelos, frios, húmidos e adstringentes. As cerejas, frias e húmidas. As nozes, quentes e secas | O repolho, quente e seco. | Os pinhões, quentes e secos. A alcachofra, mau suco. A casca das cidras, quente e seca, porém a polpa fria e húmida. Os agriões, quentes e secos, prejudicial dos olhos dos velhos. A alcaparra, quente e seca. As cebolas, quentes, húmidas e todas espessas quentes prejudicam os olhos, reduzem a luz para pouco. O cravinho, quente e seco. O cominho, quente e seco. O açafraão, quente e seco em primeiro grau. Em segundo, temperado e diurético, incita. O lírio, quente. O branco, melhor do que o azul. O painço, frio e húmido. O lírio, quente. A tainha, de difícil digestão, a qual má para o estômago. O medronho, indigesto e causa dor de cabeça. O repolho, de difícil digestão e alimento melancólico, ajuda os bêbados. [f. 52] As avelãs empilhadas, húmidas quentes húmidas. O incenso, quente e seco. O ládano é quente e refinado. A maçã é fria e adstringente. As alfaces, frias e húmidas, incitam. O cominho, quente e seco. A erva-cidreira, que é bálsamo, quente. Favorece o coração e a mente. O funcho, quente e seco, tendo frio e aridez. O mel, quente e seco. As beringelas quentes e produtoras de sumo melancólico. As bagas de murta, frias e secas, também param o abdômen. O mastique, quente com alguma humidade. As carnes dos patos, quentes. O narciso, quente e seco. As alfarrobas, maus sucros e indigestas. O peixe-espada, peixe de mau suco e soporífero. A aquilária quente e seca. O vinagre, frio e seco, outrossim prejudica o estômago e tosse. Acerca de codornizes, a carne desses alados, facilmente digerida e bom suco, quente e densa. O melão, frio e húmido. Os pistachos, pouco alimentícios. O arroz, quente e seco, obstrutivo relativamente ao abdômen. O vinho, quente. A codorniz, de fácil digestão e bom suco. O alho-porro, quente e seco. A carne caprina, excretória [f. 52v], de mau suco e fria. As carnes dos ovos de perdizes, quentes e húmidas. A pimenta, quente e seca. O piretro, quente, também o eufórbio. Arruda, a selvagem quente e também seca. Mas a cultivada torna-se solvente. As romãs, frias e húmidas. As nectarinas, frias, húmidas e indigestas. O rabanete, quente e seco, bem como produtor de bilis negra preferencialmente em agosto. A rosa, fria e húmida. As uvas maduras, quentes e húmidas. As passas, mais quentes do que as uvas. O *sacharin*, quente e húmido. O aipo, também seco. Sépia, de difícil digestão outrossim as de oito pés. Mas movimentam as menstruações. Os sésamos, quentes e húmidos. O alho, quente e seco, prejudica os olhos e todas as coisas pungentes. A mostarda, quente, seca e libidinosa. A sálvia, quente e seca. A manjerona, quente e seca. As carnes dos pavões, más para os estômagos. O crustáceo, indigesto e mau para o estômago. As trufas, frias e húmidas. As favas, as quais por um lado secas, frias, mas elas verdes frias e húmidas. A lentilha, fria e seca, produtora de bilis negra. Os feijões são quentes e húmidos, de fácil digestão, incham a barriga pela putrefação. A carne suína é bom suco [f. 53] e de fácil digestão de inverno. Já na primavera, prejudicial, de modo similar também o boi. Mas é quente e boa face aos velhos. A lebre, de difícil digestão e má para o estômago. As carnes dos gansos, excrementosas e difíceis de digerir. As ervas-sal, frias e húmidas. Os ovos em pickles, indigestos e maus sucros.”

¹⁴ Referência na margem a um item (considere-se #32) em falta na sequência: ἡ κράμβη θερμὴ καὶ ξηρὰ. "O repolho [é] quente e seco." Elemento integrado no texto adiante (como #46), enquanto Ἡ κράμβη δύσπεπτον καὶ τρόφημη μελαγχολικὴ ὠφελεῖ τοὺς οἰνόφλυγας. "O repolho, de difícil digestão e comida melancólica, ajuda os ébrios."

Em termos gerais, verifica-se a tendência de preservar a ordem seguida em *Syntagma*, quiçá, produtos mais disponíveis ou usados, com evidente hierarquização. O espaço reservado a cada alimento, ordinariamente não ultrapassa poucas palavras repetitivas do início das entradas na obra mais alargada; em poucas ocasiões, a menção de benefícios para doenças e uso, ainda assim de forma muito limitada. No total, frente ao tratado, um número inferior de entradas sem numeração, em sequência distinta, incluindo a omissão, bem como a introdução de alguns itens. *Synopsis* contempla outrossim alterações comparando com a lição de Pselo, *Syntagma* (e.g. introdução: #25 ἡ λαμέρδαι; #38 τὰ κόμμυα; #42 ἡ κέγχρος; #43 τὸ κρινोकάμιον) e a reformulação de Seth.

No cômputo geral, dois eruditos próximos entre si, designadamente Simeão Seth (966-1084 Cronier *et al.* 2015. Cf. c. 1003-1081 Brunet 1939)¹⁵, a par de Miguel Pselo, alguns anos maior, donde outras tantas obras distintas, ainda que irmanadas por língua; expressão; estrutura bipartida: primeiramente breves observações preambulares, de seguida a sequência de vários elementos nutritivos acompanhados da explanação exígua de cada entrada; disposição alfabética das substâncias, conteúdo, embora mais alargado no segundo caso, com 159 entradas, conforme pode constatar-se pela tábula₁. Aí os dados emparelhados dão conta dos elementos repetidos, omitidos, aduzidos por Pselo, *Synt.* e Seth, bem como o submetido pela *Sinopse*. A numeração não pertence aos autores e deve tomar-se enquanto número de ordem nas respectivas obras.

¹⁵ Pouco noto, o erudito *magistros/vestes* bizantino Simeão de sobrenome o quiçá patronímico Seth, natural de Antioquia (Constantinopla), conduz uma vida bifacetada, desde a corte (sob Constantino VIII, Romano III, Miguel IV) à reserva intelectual proporcionada no Monte Olimpo. Destaca-se por obra literária ampla, de foros atinentes a dietética/medicina (Σύνταγμα κατὰ στοιχείον περὶ τροφῶν δυνάμεων συγγραφὲν παρὰ Σιμεῶνος μαγίστρου ἀντιοχίνου τοῦ Σηθι, καὶ δοθὲν Μιχαήλῳ τῷ βασιλεῖ); medicina (Σύνοψις περὶ οὖρων. Οὖρον καθαρὸν καὶ νέφος ἐπ' αὐτοῦ κ. τ. λ. - Ms. Gr. Viena XXV ff. f99-10v; XL f. 38 *Synopsis de urinis*); filosofia (Σιμεῶν μαγίστρου καὶ φιλοσόφου Σηθ τοῦ ἀντιοχέως φιλοσοφικά καὶ ἱατρικά - Ms. 105 *Munike* ff. 256-371, séc. XVI); contra Galeno (Ἀντιρρητικός. πρὸς Γαληνόν - Ms. *Baroccianus* 224); léxico botânico (Συμεῶν τοῦ Σηθ λεξικὸν κατὰ ἀλφάβητον, ἐρμηνεύον ἀκριβῶς τὰς βοτάνας - Ms. Viena VIII ff. 1-9v, XL ff. 32-35v como ἀνώνιμο, XXV-f.91-99v ἀνώνιμο); animais (Πίναξ περὶ παντὸς ζώου. Κεφάλαιον α' περὶ γρυφός. Κεφάλαιον β' περὶ μονοκέρου κ.τ. λ. Τὸν γρύφα φασι ζῶον εἶναι παμμεγεθέστατον ὡς ἀρουραῖαν σκίαν ἐκτελεῖν κ.τ. λ. História de animais, Ms. Gr. Viena XL, ff. 131v-145, Ms. 139); física (Συμεῶν μαγίστρου τοῦ Σηθ σύνοψις τῶν φυσικῶν, *Conspectus rerum naturalium*; em 5 volumes, Περί χρείας τῶν οὐρανίων σωμάτων, tratado físico, Ms. Gr. Paris 2372 ff.88v-109, séc. XV; *Suppl. Gr.* 496 ff.11-25, s'c. XVII. Cf. Σύνοψις καὶ ἀπάνθισμα φυσικῶν τε καὶ φιλοσόφων δογμάτων, *Compendium et flores naturalium et philosophorum placitorum* - vd. nos vols. I-II, Pselo, Ἐπιλύσεις συντόμοι φυσικῶν ζητημάτων, *Solutiones compendiosae naturalium quaestionum*; *De Medicina* (s. *De Medicamentis*) *ex Animalibus*. De tal modo, Περί ὁσπρήσεως, *De Odoratu*; Περί γεύσεως καὶ ὀφῆς, *De Gustatione et Tactu*). Conhecimentos de astronomia/cálculos astronômicos justificam previsões a exemplo da morte de Roberto de Hauteville (Guiscardo - 17/07/1085), *Alexiade* 6.7.1. Ademais, verteu, a rogo de Alexis I, a partir de árabe (idioma que marca Antioquia, sob domínio árabe até 969) para grego (c. 1100) as fábulas (cf. Kalila, Dimna) trazido da Índia por Perzoe ou Barzouye, Στεφανίτης καὶ Ἰχνηλάτης, *Stephanites et Ichnelates*, s. *Coronarius et Vestigator* (Ms. 2231 ff. 43-90, e no *Suppl. Gr.* ii8 ff. I-9G et 692, f. t-92). Fabricio *Bibliotheca Graeca* vol. III, p. 36 reporta outrossim a Seth uma tradução da História de Alexandre o Grande, 1840: Βίος Ἀλεξάνδρου τοῦ Μακεδόνος καὶ πράξεις, *Vita et Gesta Alexandri Macedoniae Regis*, comumente atribuída a Calistenes. Acaba exilado para Raidestos antes de 1112, onde terá falecido. Cf. Magdalino 2003, 2006.

Tabula₁

Pselo, <i>Syn.</i>		Pselo, <i>Sinop.</i>		Seth	
1	περί ἀρνῶν	1	ἀ τῶν ἀρνῶν κρέη	2	Περί ἀρνῶν
2	περί ἀμυγδάλων			3	Περί ἀμυγδάλων
3	περί ἀπίων	2	τὰ ἀπια	4	Περί ἀΠίων
4	περί ἀγγουρίων	3	ἀγγούρια / σίδια	5	Περί ἀγγουρίων
5	περί ἀμμανιτῶν	4	ἀμανίται	6	Περί ἀμμανιτῶν
				7	Περί αἶρας
				8	Περί ἀμύλου
6	περί ἀνήθου	5	τ' ἀνηθον	9	Περί ἀνήθου
7	περί ἀνίσου			10	Περί ἀνίσου
8	περί ἀσπαράγων			11	Περί ἀσΠαράγων
9	περί ἀστακῶν	6	ἀστακος	12	Περί ἀστακῶν
10	περί ἄλατος	7	τ' ἄλας	13	Περί ἄλατος
11	περί ἀμπαρ			14	Περί ἀμΠαρ
12 94	περί βοός περί βῶν ^{1*}		Cf. 97	15	Περί βόειου κρέατος
13	περί βουτύρου			16	Περί βουτύρου
14	περί βερεικόκκων ^{2*}	8	βερίκοκκα / ἀρμένια	17	Περί βερικόκκων
15	περί βαλσάμου	9	τὸ βάλαμον	18	Περί βαλσάμου
16	περί βασιλικῶν	10	βασιλικά	19	Περί τῶν βασιλικῶν
				20	Περί βαλανίων
				21	Περί βουγλώσσου
				22	Περί βρώμου
17	περί γεράνων	11	τόν γεράνων αἱ σάρκες	23	Περί τῶν γεράνων
18	περί γάλακτος			24	Περί τοῦ γάλακτος
19	περί γογγυλίων			25	Περί γογγυλίων
20	περί γάρου	12	τὸ γάρος	26	Περί γάρου
				27	Περί γαζελίων
				28	Γλήχων
21	περί δορκάδων			29	Περί δαμασκήνων
22	περί δαμασκήνων	13	τὰ δαμάσκηνα	30	Περί δαῦκων
23	περί δαῦκων	14	οἱ δαῦκοι	31	Περί ἐλάφων
24	περί ἐλάφων	15	τὰ τῶν ἐλάφων κρέα	32	Περί ἐρίφων
25	περί ἐρίφων	16	τὰ τῶν ἐρίφων κρέα	33	Περί ἐρεβίνθων
26	περί ἐρεβίνθων	17	οἱ ἐρεβίνθοι	34	Περί ἐλαιῶν
27	περί ἐλαιῶν	18	αἱ ἐλαιαί	35	Περί ἐλαίου
28	περί ἐλαίου	19	τὸ ἐλαιον	36	Περί τῆς ζειᾶς
29	περί ζε			37	Περί ζινζίφων
30	περί ζινζίφων	20	τὰ ζίζυφα	38	Περί ζιγγιβέρας
31	περί ζιγγιβέρας	21	τὸ ζιγγίβερι	39	Περί ζουλαΠίου
32	περί ζουλαπίου			40	Περί τοῦ ἡδυόσμου
33	περί ἡδυόσμου	22	τὸ ἡδυόσμον	41	Περί θρύμβου
34	περί θρύμβου	23	ὁ θρύμβος	42	Περί θύννων
35	περί θύννων	24	ὁ θύννοι [sic]	43	Περί ιχθύων
36	περί ιχθύων			44	Περί ισυχάδων
37	περί ισυχάδων			45	Περί ιντύβου
38	περί ιντύβου	26	τὸ ιντίβιον	46	Περί ἰων
39	περί ἰων	27	αἱ βιόλαι	47	Περί κυδωνίων
40	περί κυδόνων	28	τὰ κυδόνια	48	Περί κερασίων
41	περί κερασίων	29	τὰ κεράσια	49	Περί καρῶν
42	περί καρῶν	30	τὰ κάρυα	50	Περί κολοκυνθῶν
43	περί κολοκινθῶν			51	Περί καστάνων
44	περί καστάνων			52	Περί κράμβης
45	περί κράμβης	31, 46	ἡ κράμβη	53	Περί κωναρίων
46	περί κωναρίων	32	τὰ κωνάρια	54	Περί κινάρων
47	περί κινάρων	33	ἡ κινάρα	55	Περί κίτρων
48	περί κίτρων ἃ καὶ μηδικὰ ὀνομάζονται ^{3*}	34	τῶν κυπρίων ὁ φλοιός	56	Περί καρδάμων
49	περί καρδάμων	35	τὰ κάρδαμα	57	Περί καΠΠάρεως
50	περί καππάρεως	36	ἡ κάππρις	58	Περί κρομμύων
51	περί κρομμίων	37	τὰ κόμμυα	59	Περί κιναμώμου
57	περί κιναμώμου			60	Περί καρυοφύλλων
52	περί καρυοφύλλων	38	τὸ καρυόφυλλον		
53	περί κακρύων ἀρωματικῶν			61	Περί καρναβαδίου
54	περί καρναβαδίου	39	τὸ καρναβάδι	62	Κάρυον
55	περί κιμίνου			63	Περί κυμίνου
56	περί κολιάνδρου			64	Περί κολιάνδρου
58	περί κρόκου	40	ἡ ζαφορά	65	Περί κρόκου
59	περί καφουράς			66	Περί καφουράς
60	περί κρίνου	41	τὸ κρίνον	67	Περί κρίνου
		43	τὸ κρινοκάμον		
61	περί κεφάλων	44	ὁ κέφαλος	68	Περί κεφάλου
		45	τὸ κούμαρον		
62	περί κωβιοῦ			69	Περί κωβιοῦ
63	περί καριδῶν			70	Περί καριδῶν
64	περί καράβων			71	Περί καράβων
				72	Κάναβος
65	περί λαγωῦ	98	ὁ λαγώς	73	Περί λαγῶν
66	περί λεπτοκάρων	47	τὰ λεπτοκάρυα	74	Περί λεΠτοκαρύων
67	περί λιβάνου	48	τὸ λιβάνον	75	Περί λιβάνου
68	περί λαδάνου	49	τὸ λάδανον	76	Περί λαδάνου
69	περί λάβρακος			77	Περί λάβρακος
70	περί μῆλων	50	τὸ μῆλον	78	Περί μῆλων
71	περί μαρουλλίων	51	τὰ μαιουλλια	79	Περί μαρουλλίων
72	περί μαλάχης			80	Περί μαλάχης
73	περί μελανθίου	52	τὸ μελάνθιον	81	Περί μελανθίου
74	περί μελισσοφύλλου	53	τὸ μελισσόφυλλον	82	Περί μελισσοφύλλου
75	περί μόσχου			83	Περί μόσχου
		54	τὸ μάραθρον	84	Περί μαράθρου
77	περί μήκανος ἢ τοι κωδίας			85	Περί μήκωνος
78	περί μέλιτος	55	τὸ μέλι	86	Περί μέλιτος
79	περί μαντζιζάνου	56	αἱ ματζζάναι	87	Περί μαπιτανίου
80	περί μυρσινοκόκκων	57	τὰ μυρσινόκοκκα	88	Περί τῶν μυρσινοκόκκων
81	περί μαστίχης	58	ἡ μαστίχη	89	Περί μαστίχης
76	περί μέσπιτα			90	ΜέσΠιτα
		59	αἱ τῶν νησῶν σάρκες	91	Περί νησῶν
				92	Περί νέτ
		60	ὁ νάρκισσος	93	Περί ναρκίσσου
				94	Περί νυμφαίας
82	περί ξυλοκερατῶν	61	τὰ ξυλοκέρατα	95	Περί ξυλοκεράτων
83	περί ξιφίων	62	ὁ ξιφίας ιχθὺς	96	Ξιφίας
84	περί ξυλοκόκκων	63	ἡ ξυλαλόη	97	Περί ξυλαλόης
85	περί ὀρίξης	68	ἡ ὀρυζα	98	Περί ὀρύξης
86	περί οἴνου	69	ὁ οἶνος	99	Περί οἴνου
87	περί ὄξους	64	τὸ ὄξος	100	Περί ὄξους
88	περί ὀρνίθων ἢτοι ἀλεκτοριδῶν; ὀρνιθοπῶλων	70 99	τὸ ὀρνίθιον τῶν πτηνῶν αἱ σάρκες	101	᾿᾽Ορνίθες
		65	περί ὀρτίγων	102	Περί ὀρτύγων
				103	Περί ὀστρακοδέρμιων
96	περί πεπέρου ^{4*}	74	τὸ πέπερι	104	Περί ΠεΠέρεως
		75	πύρεθρον		
97	περί πηγάνων	76	πήγανον	105	Περί Πηγάνων
95	περί παγουρίων	92	τὸ ἀχελιον	106	Περί Παγούρων
89	περί πέπωνος	66	ὁ πέπων	107	ΠέΠων
93	περί περδίκων	73	ὥων περδίκων αἱ σάρκες	108	Περί Περδίκων
				109	Περί τῶν Περιστερῶν
				110	Περιστερά
90	περί ποιστάκης	67	τὰ πιστάκια	111	Περί Πιστακίων
91	περί πίστου	42	ἡ κέγχρος	112	Πίστος
		71	τὸ πράσον	113	Πράσον
92	περί προβατῶν	72	τὸ προβάτειον κρέας	114	Πρόβατον
98	περί ροίων	77	τὰ ρόδια	115	Περί ροίων
99	περί ροδακίνων	78	τὰ ροδάκινα	116	Περί ροδακίνων
100	περί ραφανιδίων	79	ἡ ραφανίς	117	Περί ραφανίδος

Pselo, <i>Syn.</i>		Pselo, <i>Sinop.</i>		Seth	
101	περί ρόδου	80	τὸ ρόδον	118	Περί ρόδων
102	περί σύκων	25	τὰ σύκη	119	Περί σύκων
103	περί σταφυλῶν	81	τὰ σταφύλια	120	Περί σταφυλῶν
104	περί σταφίδων	82	αἱ σταφίδες	121	Περί σταφίδων
105	περί σάχαρ	83	τὰ σακχαρ	122	Περί τοῦ σάχαρ
106	περί σελίνου	84	τὸ σέλινον	123	Περί σελίνου
107	περί σεύτλου			124	Περί σεύτλου
108	περί σευτοριζου			125	Περί σευτοριζου
109	περί σηπίας	85	σηπία	126	Περί σηΠίας
111	περί σιηράλου	86	τὰ σίασμα	127	Περί σιηράμου
110	περί σῦακίου			128	Συάκιον
112	περί σκορωδου	87	τὸ σκόροδον	129	Περί σκορόδου
113	περί σινηπου	88	τ' σίνηπι	130	Περί σινάΠιος
		89	τὸ στάκος	131	Περί στάκου
		90	τὸ σάμψυκον	132	Περί σαμψύκου
				133	ΣΠάρτος
				134	Στιχάς
114	περί τυροῦ			135	Περί τυροῦ
		91	τῶν ταῶνων αἱ σάρκες	136	Περί ταῶνος
				137	Περί τριγλῆς
115	περί ταρχοῦ			138	Περί ταρχοῦ
116	περί τετρασκούρου			139	Περί τετραγούρων
117	περί ὕδνων	93	τὰ ὕδνα	140	Περί τῶν ὕδνων
120	περί ὑδάτων			141	Περί ὑδάτων
118	περί ὕσκας			142	Περί ὕσκας
119	περί ὑδροσατιῶν			143	Ὕδροσάτιον
121	περί φοινίκων			144	Περί φοινίκων
122	περί φαβατῶν ἢτοι κυάμων	94	οἱ κυάμοι	145	Περί φαβάτων
123	περί φακῆς	95	ἡ φακή	146	Περί φακῶν
124	περί φασουλον	96	οἱ φάσουλι	147	Περί φασούλων. Cf. φασότων
125	περί φασιάνων			148	Περί φασιανῶν
127	περί φάγγων			149	Περί φάγγων
126	περί φιλομητιῶν			150	Περί φιλομήλης
128	περί φωκά			151	Φοῦκας
129	περί χοίρων	97	τὸ χοίρειον κρέας	152	Περί τοῦ χοιρείου κρέατος
130	περί οσχνηῶν			153	Περί κιχνῶν
131	περί χρυσολαχάνου	100	τὰ χρυσολάχανα	154	Περί χρυσολαχάνου
132	περί κίτνος			155	Περί κίτνος
				156	
133	περί ψησίου				Περί ψησίου
134	περί ὥων				Περί ὥων
135	περί ὠοταρακῶν	101	τὰ ὠοτάραχα	158	Περί ὠοταρίκων
136	περί ὠτίδων			159	Περί ὠτίδων

¹ τὸ βόειον κρέας fl. 244v
² βερικέκκων fl. 255
^{3*} cf. Seth I C H Langkavel 1868: III-IV
^{4*} πέπερι fl. 260

3. Circulação: códices/manuscritos, edições, traduções

Remanescem em grego manuscritos na Biblioteca Nacional de Paris (Ms. 3614, Ms. 2302 - também com '*Refutação de Galeno*'); Viena (Ms. 47, outrossim com '*Léxico Botânico*'); Itália (com apêndice e variantes, Ms. de Florença, Ms. de Milão); Inglaterra, em particular Oxford (Ms. 224 (MS. MSL 60) de Thomas Roe (CCLX Bodl.), 221(305?) ff.¹⁶, início séc. XV, coligindo 43 *opuscula* de foro médico, de autores como Hipócrates, Écio, Galeno, Nono, anônimo, 26º lugar ff. 142v-162. Título a vermelho após desenho divisor do fólio, centrado, a vermelho τοῦ φιλοσόφου συμεὼν τοῦ σῆθ, com notas manuscritas nas margens esquerda (fólio verso) e direita (fólio reto) - variante do Ms. *ambrosiano de Milão*. De igual modo, 13 mss. (68 peças) Barocianos/*Codex Baroccianus* (coleção veneziana reunida por F. Barozz(cc)i, séc. XVII) da seiscentista Biblioteca Bodleiana, recolhendo três versões de Seth (séc. XIII - *Codex Parisinus Graecus* 2231 [*Medicianus-Regius* 2696; *BNF Cod.* 20.453] ff. 1r-43r - Pselo/Seth, XIV - *BAV Vat. Gr.* 292, XV *Roe V* séc. XV, 391 ff., *Cod. Laud.* LVI nunc LIX, *Bodl.* DCCVIII. 3º Fº 14. Περί δυνάμεως τροφῶν). Acrescem outros, como *BAV Vat. Gr.* 292; *BS Cod. Graec.* 542, 633; *Parisini Gr.* (BN) 36, 1603, 1251, 2151, 2154, 2181, 2224, 2228, 2229, 2230, 2231, 2235, 2244, 2260, 2286, 2301, 2302, 2303, 2308, 2316, 2324, 2510, 2650; *BNE* 4616; *Suppl. Gr.* nos. 64, 634, 637, 1327; *Paris. Coislin* 335; *Parisinus Latinus* 704.

São códices gregos respeitantes ao tratado de higiene alimentar¹⁷ com 159 entradas de Seth (c. 1112) *Athen.* 1499 (A); *Florent.* 7, 19 (L); *Paris. Graecus* 2229 (P1); *Paris. Supplementum Graecum* 764 (P2); *Munich* 105 (M); *Scorialensis* E.IV.16 (S). De igual modo, os manuscritos gregos *Biblioteca Nacional Paris* 3614, 2302, Ms. *Viena* 47, Ms. *de Florença e Milão: Biblioteca Ambrosiana de Milão* 224 do Baronete Thomas Boe. Além disso, *Codex chartaceus, ab Antonio Eparcho Francisco I oblatu*, séc. XV, 13º lugar: *Simeonis Magistri, Philosophi Seth, tractatus de alimentorum facultate*¹⁸. M. Charles Daremberg (Inglaterra, meados séc. XIX), na conta dos 68 manuscritos, distingue 3 versões de diferentes datas, designadamente dos séculos XIII, XIV, XV. De resto, Ms. Land, do baronete Thomas Philips, outrossim da *Biblioteca da Sociedade de Medicina de Londres*, e da *Universidade de Cambridge*. Poucas reformulações, diferenças (cf. preâmbulo) e adições (#1, 7, 8, 20-22, 27, 28, 62, 72, 84, 91-94, 102-103, 109-110, 113, 131-134, 136-137, 149; omite Pselo #27, 53).

Traduções renascentistas mais acessíveis em termos linguísticos permitem a circulação da obra em edições greco-latinas¹⁹. À partida, a edição referida por Fabricio, J. A.; Papo, J.; Harless, A. G. e Allacci, L., *Bibliotheca graeca, sive notitia scriptorum veterum graecorum quorumcumque monumenta integra aut fragmenta edita exstant tum pleoumque e Mss. ac deperditis ab auctore tertium recognita et plurimis locis aucta*, Carolus-Ernestus Bohn, 1807, 5.28: 59. Giraldo 1538: 88 menciona a péssima tradução latina do humanista italiano Georgius Valla Placentinus (c. 1447-1500)²⁰, publicada postumamente:

¹⁶ Vd. Daremberg 1853: 48.

¹⁷ Vd. Helmreich 1913.

¹⁸ Referência em *Catalogus codicum manuscriptorum Bibliothecae Regiae*: 473 col. 1-2, §MMCCLX.

¹⁹ Vd. Georgi 1758: 330.

²⁰ Cf. Dendle-Touwaide 2015: 95; Bio 2020.

'*pessime converso*'. Não se trata de uma edição individual do tratado, mas antes da inclusão de parte significativa, em *capita*, 'capítulos'. A tradução originária processa-se sobre Teófanos; com base no Ms. M, séc. XV, na sua posse desde a década de 80, do século XV²¹: *Mutinensis* a.U.9.04 (gr. 61 / (Puntoni 61)²² ff.33-49v, Teófanos, *De alimentis*, atribuído falsamente a Pselo (Ψελλοῦ τὸ πρὸς Κωνσταντίνου περὶ διαίτης *Pselli ad imperatorem Constantinu*, variantes de *Victus Ratione*, com dedicatória de Valla a A. Barbarugo, obra publicada em 1498), seguida de Seth, *Syntagma de alimentorum facultatibus* (ff. 50-99), vertida em latim na enciclopédia de 49 livros dedicada ao príncipe João Jacob Trivulcio, dispostos em dois volumes e referenciada como *Georgii Vallae Placentini viri clariss.*, ([1447-1500] 1501). *De expetendis, et fugiendis rebus opus*, vol. 42. cap. 25-131, Venetiis, Aldus Manutius: 540-554. O tomo é consagrado à economia. Os 21 capítulos iniciais possuam carácter geral, até à secção destinada ao que deve seguir-se e evitar-se: *De expetendis et fugiendis rebus*²³. A ordenação dos elementos é alfabética a partir do latim. O tocante a condimentos, decorre de Apício. De facto, várias obras de diferentes autores e áreas²⁴ constam na enciclopédia, com referência numa lista ao início do primeiro volume, contudo a autoria das secções nunca é reportada a Seth, tampouco aludida a língua original, proveniência, datação. E embora se vislumbrem omissões, lacunas, variantes, adições, face à edição de Langkavel, algumas matérias, porém, emanam de *loci similes* da obra do Bizantino²⁵.

Eis, contudo, com maior assenso, a tradução do pronotário apostólico de Clemente VII, Lílio Gregório Giraldo: ΣΥΜΕΩΝΟΣ ΜΑΓΙΣΤΡΟΥ ΑΝΤΙΟΧΕΙΑΣ ΤΟΥ Σηθι, σύνταγμα κατὰ στοιχείον περὶ τροφῶν δυνάμεων. *Symeonis Sethi magistri Antiochiæ, Syntagma per literarum ordinem, de cibariorum facultate Lilio Gregorio Gyrardo Ferrariense interprete*. Basileæ, Apud Michaellem Isingrinum, 1538. Dedicada ao médico Egano, memorando o amigo falecido Mainardi (1462-1536), conta com distribuição distinta primeiramente da versão grega²⁶, com

²¹ Vd. Robert 1993: 59; García Novo 2021.

²² Cf. ff. 50-99 Symeon Seth, *Syntagma de alimentorum facultatibus*.

²³ Cf. Valla, *De tuenda sanitate per victum et quae secundum cuiusque naturam in naturam in victu sequenda aut fugienda sunt: Paulus Aeginata de ciborum facultatibus*, Henricus Syboldus, 1529.

²⁴ Cf. *De Arithmetica* (3); *De Musica* (5); *De geometria* (6); *De tota astrologia* (4); *De Physiologia* (4); *De Medicina* (7); *Problematum* (1); *De Grammatica* (4); *De Dialectica* (3); *De Poetica* (1); *De Rhetorica* (2); *De Morali Philosophia* (1); *De Oeconomia, siue administratione domus* (3); *Politicon* (1); *De corporis commodis et incommodis* (3); *De rebus externis* (1) e outras mais.

²⁵ Cf. Verg. (séc. I a.C.) *Ecl.* 2.52, Plin. (séc. I) 74.23 (24.23), 13.51, 15.88, 92, Macr. (séc. IV) *Sat.* 31.7; Non. (séc. X) *De alimentis*, consagrado a Constantino VII Porfirogénito, falsamente atribuído a Pselo.

²⁶ Na secção grega, os elementos em apreço surgem em texto corrido, regra geral separados por um pequeno espaçamento. Frequentemente, quais subtítulos, apartam-se do averbamento por um ponto final, no discurso; outros integrando-se na obra (viz. #18, 19, 21, 26, 46-49, 55, 59, 61, 65, 67, 71, 73, 74-82, 84-87, 89-92, 94, 96-97, 101-104, 106-111, 115-116, 118-122, 124-125, 127, 129-133, 136, 139, 143, 145, 147, 149, 151-152, 155, 158-159). Casos particulares ocorrem em #14, 107; e 115, aproximando-se da estrutura generalizada em Seth, com a preposição de assunto περὶ a anteceder genitivo - Περί βοείου κρέατος e Περί ὀρνίθων; e em #115, com opção: Παγοῦρια ἦτοι καρκίνοι. Alternativa surge também na margem de #79 Κέφαλος, como Φαλος (sic). Vezes há em que o nutriente protagonista introduz com maiúscula inicial (primeira e segunda iniciais apenas no texto, a cada sequência alfabética nova), ocasionalmente sem conta de aspiração e acentuação no texto e (ou) na margem, factos aqui assinalados como t, m, respetivamente, supranotados no número de ordem (viz. #1tm, 2tm, 3^m, 9^m, 10^m, 11^m, 12^m, 30^m, 33^m, 34^m, 39tm, 42tm, 43tm, 44^m, 45^m, 104tm, 106^m, 107^m, 119tm, 120tm, 121tm, 122tm, 141^m, 142^m, 143^m, 144^m, além de outras poucas imprecisões relativas a elementos suprasegmentais, a

preâmbulo ao imperador Miguel Ducas e 162 lemas, antes da tradução latina²⁷ do prelúdio e demais entradas, similarmente sem numeração. Em ambos os casos, grafemas inicial e seguinte de início de grupo alfabético capitulados (mas não em B, E, Π, Y, X); ordinariamente em nominativo (singular ou plural, seguindo o latim em conformidade). Um total de 177 entradas, ultrapassando em número o texto grego, já que comporta designações latinas alternativas. A ordenação alfabética apenas se reporta à inicial dos grupos de grafemas, com a nota de que, considerada a tradição da Antiguidade Clássica (entenda-se pré-ramista), a semivogal velar e a consoante fricativa <v> figuram sob o caráter <V>. Finda com *errata* do grego.

A secção latina introduz diversos elementos em língua românica sem mais (#71, 113, 119, 131, 133, 134, 136, 140, 141, 142, 144, 149, 154, 159, 163, 164, 167, 168, 169, 176). A correspondência interlinguística fica com uma percepção generalizada. Na globalidade, asserta-se entre parênteses com o étimo dos gregos, *graecae* e *graece* em #1-3, 7-11, 13-18, 21 *glandes*, 22-24, 25 sic, 27-29, 32, 36, 38, 41, 42, 44, 45 *similiter*, 46, 47 sic, 48, 50 *similiter*, 51, 53, 56, 57 sic, 58, 59, 61, 63, 64, 66, 68, 69, 70, 75, 77, 79, 80, 81, 83, 84, 86, 87, 88, 93, 95, 96, 98, 103, 104, 106, 108, 109, 110, 111, 115, 117, 122, 128, 130, 132, 138, 140, 144, 146, 148, 151, 153, 166, face a *latine* (#54, 66, 110). Até a inclusão com a 1ª pessoa do plural (*quod graece uocamus*, 'que em grego chamamos', #58). Para mais, algumas referências marginais (e.g. #12, 15) e várias expressões gregas intercaladas (e.g. #41, 69).

De igual modo, a versão latina de Domenno Montesauero de Verona/Veronense, com Pedro Sonzono e Ludovico Lazisio, *Simeonis Sethi magistri Antiochiae Syntagma per elementorum ordinem, de alimentorum facultate ad Michaellem ducam imperatorem a Lilio Gregorio Giraldo Ferrariense olim Latinitate donatum: nunc vero per Dominicum Monthesaurum Veronensem correctum & pene reformatum*, apud Petrum Pernam, Basileae, 1561, 148 verbetes, com maior atenção e correções, assim se compromete Montesauero ao dedicado ao príncipe Jordão de Zaklirzin e Melstin, Polónia. Tratado dirigido a uma 2ª pessoa (cf. *annot.* #132), seja por efeito de tradução ou proveito do novo designatário. Com maior foco face ao desidério estimado, apresenta-se apenas a versão latina, prescindindo do grego²⁸. Sucedem-se o preâmbulo (vocábulo

exemplo de titulação com acento grave pelo agudo: #125, 137, 138, 149 ou sem qualquer distinção.

²⁷ Na ala latina, segue-se uma disposição sequencial dos elementos em tradução, independentemente da alocação correspondente na partição grega. Contudo, para clarificar e facilitar a consulta e identificação da correspondência vertida, o organizador, assim que alude ao étimo latino, emprega metodologias distintas: ora tacitamente confia numa atribuição do paralelismo, graças à proximidade dos idiomas grego e latino por transliteração; por vezes até verbaliza tal facto; esclarecimento da versão ao colocar entre parêntesis o étimo grego em causa, referindo tratar-se da versão grega, face 'à nossa', justapondo outras possibilidades e nesse esforço, atribuindo cada uma a Seth e(ou) a outros descritos; multiplicando algumas entradas como possíveis para um mesmo produto; remetendo para consultas análogas anteriores ou posteriores, *infra*, 'abaixo', *supra*, 'acima'. Ainda assim, traduzem-se para latim todas as entradas referidas na primeira parte, porém não a totalidade de Seth (Teubner). Ademais, comporta étimos não constantes em Seth (e.g. #27, 160 Giraldo), porém, embora #27 presente em Pselo, *Syntagma* 21 περὶ δορκάδων, o que poderia sugerir o conhecimento da primogénita obra bizantina, o mesmo não se aplica a #160, o que suscita dúvidas quanto ao manuscrito, obra e autor seguidos.

²⁸ E até a partir da versão latina (sem texto grego) de Giraldo (cf. #139, 149).

inicial capitulado) e entradas, apartadas entre si por parágrafo, cada elemento proposto a meio da linha, em grego, com falhas esparsas²⁹

vírgula (ou ponto, #100) latim, com inicial grega e latina maiúsculas

ponto

número de grupo em latim³⁰

ponto

Na linha seguinte, desenvolve-se o capítulo, iniciando com os dois grafemas introdutórios maiúsculos. Sucedem-se outrossim a esmo, em cada grupo, interrupções parcas adscritas como '*annotatio*' com observações relativas ao elemento precedente; propriedades, tipos, outras nomenclaturas (viz. #2, 4, 5, 10, 12, 13, 17, 21, 22, 25, 29, 32, 39, 66, 97, 122, 128, 129, 131, 132). No final de cada grupo, '[grafema] *elementi Finis.*' ou '[grafema] *elementum deficit* (e.g. <N>). A versão comporta algumas nuances e do ponto de vista estrutural elimina dados entre parêntesis relativos à correspondência com o grego (de Seth e outros) que abundavam no escrito analisado de Giraldo. A edição segue na íntegra uma ordenação alfabética na disposição dos elementos (pelo grego, entenda-se), correspondente à hodierna. Ainda assim, ordem alterada face ao grego de Giraldo, bem como distinções dispersas ³¹.

Outra edição greco-latina, também recetora de críticas³², cabe a ΣΥΜΕΩΝΟΣ ΜΑΓΙΣΤΡΟΥ ΑΝΤΙΟΧΕΙΑΣ ΤΟΥ ΣΗΘΙ, ΣΥΝΤΑΓΜΑ ΚΑΤΑ ΣΤΟΙΧΕΙΟΝ ΠΕΡΙ ΤΡΟΦΩΝ ΔΥΝΑΜΕΩΝ. SYMEONIS SETHI MAGISTRI ANTIOCHI VOLVMEN DE ALIMENTORVM FACVLTAΤIBVS IVXTA ORDINEM *Literarum digestum, Ex duob. Bibliotheca Menteliana MM.SS. Codd. Emendatum, auctum, et Latina uersione donatum, cum difficilium Locorum explicatione EMARTINO BOGDANO, Drisna Marchico. LVTETIAE PARISIORVM, Ex Offic. Viduae MATHVRINI DVPVIS, via Iacobeae, sub insigne Coronae aureae, Paris, Ex Office D. Bechet et L. Billanii, 1658.* Ciente da anterior versão de Giraldo, conforme reporta na preleção introdutória ao leitor, Bogdano dedica ao médico parisiense Mentel (1599-1670). Parte assumidamente de dois manuscritos da biblioteca de J. Mentelio. Adscrive, de igual modo, nas margens, autores e obras antigos de referência (ainda que assumam faltarem-lhe árabes, índios, persas) sobre o assunto. Integra, desde logo, um índice, esse sim com todos os 153 *capita* latinos ordenados alfabeticamente na íntegra (compilação segundo o abecedário pré-ramista, além da inicial de grupo. Segue-se o texto (preâmbulo e tratado) em duas colunas, sob título, autoria reconhecida a Seth e dedicatória ao imperador Miguel: páginas ímpares latim (esquerda), grego (direita e o inverso nas pares). Título de cada averbamento com inicial capitulada, começando o

²⁹ Cf. falha na acentuação e(ou) aspiração, e.g. #1-9, 11-108, 110, o que poderá refletir uma evolução da língua não uniformizada, com tendência para abreviação de grafemas, ainda assim, a subsistência, conforme #10, 18. Aliás, particularidades na acentuação - #27, 29 latim Ann., 30, 33.

³⁰ Cf. ausência de latim titular, #13; ausência de número #126 e em #127 com numeração errada - e não faltará o II, pelo que #128 surge com a numeração precedente repetida.

³¹ E.g. #19, 20, 97, 98, 102, 104, 105, 113, 115, 122, 123, 124, 131. Algumas versões opcionais nos pequenos títulos, além das anotações, ora no grego ora no latim (e.g. #35, 36, 40, 53, 55, 56 (tacitamente), anotação em #128. Vd. #135). Ainda ligeiras diferenças de escrita #114, 117, 137. Também #130, em particular no tocante a consoantes líquidas (e.g. #83), vogais fechadas (e.g. #81). Diferentes traduções como em #92. Citações textuais com obra e capítulos referidos (#94). Esclarecimentos '*is est, scilicet, ἤτοι*'. Por fim, índice latino.

³² Cf. Von Haller 1671: 165 - §CIII. Simeon Seth. A versão de Bogdani suscita críticas: '*Versio boni BOGDANI non semper accurata est.*'

desenvolvimento na linha seguinte com as duas iniciais capituladas, tanto em grego como na língua romana. Cada secção distinta introduzida alfabeticamente pelo grego Ἀρχὴ τοῦ -- καὶ ρῶτου στοιχείου., latim *Principium littera* [carater grego]. Lemas ordinariamente monovocabulares³³; opções latinas #4) em nominativo (singular ou plural), por vezes em conformidade com a estrutura de Seth, a preposição περὶ, 'acerca de' com genitivo (e.g. #14, 15, 96-98, 106, 150), seguidos de

ponto

numeração latina (cf. alternância no número 4, ora IV ora IIII - viz.

#38, 45, 49) , renovada em cada conjunto

ponto

ou em latim *de*, seguido de ablativo. Iniciais (primeira e segunda) do elemento, ora do latim, ora do grego e latim, capituladas. Algumas peculiaridades editoriais³⁴.

Mais afastado do original, também de notar Haller, 1771; Velschius, com anotação de Bogdano e introdução de um texto grego a partir do *Ms. de Florença* e do *Ms. de Thomas Boe*. O resultado prima por erros e interpolações.

Na sequência, a edição de B. Lankavel, *Simeonis Sethi syntagma de alimentorum facultatibus*, Lipsiae, Teubner, 1868, com aparato crítico, aqui seguida. Comporta uma tabela comparativa da incursão dos vários elementos nos *Manuscripta Velschiana* BCFEDGHKNIL. Por fim, um apêndice com 27 (1+26)³⁵ elementos suplementares, designadamente o *fragmentum ex Sched. Mss. in Bibl. Aug. Vindel* (Codex Vindob cap. 152); Ἄλλα τινά, “alguns outros”. Texto mormente aproveitado de outrem.

Os elementos e respetiva ordenação aproveitados nas edições traduzidas podem observar-se na tábula₂:

³³ Cf. todavia #97. Vd. tradução latina alongada, #11, 14-16, 28-29, 46, 48, 53, 55, 61, 71, 73, 88, 91, 98, 118 e o inverso, face a um elemento sob várias designações gregas #139.

³⁴ Nomenclaturas opcionais em #4, 133, 135 e referências extra em latim, à margem do grego. De observar que aspiração e(ou) pontuação nem sempre antecedem a vogal/consoante vibrante maiúscula, chegando a omitir-se (e.g. #1-13, 30-34, 42-45, 93-95, 110-111, 113, 134-137). E a acentuação das oxítonas é recorrentemente grave (e.g. #35).

³⁵ Considere-se a numeração nossa: Περί τῶν καλουμένων μυζαρίων, ‘Acerca das chamadas sebesteirazinhas’ + 26 - #1 Περί ὀρύζης, ‘Acerca de arroz’; #2 Περί χόνδρου, ‘Acerca de grânulo [de trigo]’; #3 Περί πυρῶν, ‘Acerca dos trigos’; #4 Περί κριθῶν, ‘Acerca de cevadas’; #5 Περί ὀσπρίων, ‘Acerca de grãos’; #6 Περί κυάμων, ‘Acerca de favas’; #7 Περί αἰγυπτίου κυάμου, ‘Acerca de feijões egípcios’; #8 Περί θέρμων, ‘Acerca de tremoço’; #9 Περί τίλεως, ‘Acerca de feno grego’; #10 Περί φασήλων καὶ ὄχρων, ‘Acerca de feijões e chicharos-pretos’; #11 Περί λαθύρων, ‘Acerca de chicharo’; #12 Περί ἀράκων, ‘Acerca de grãos-de-bico’; #13 Περί δολίχων, ‘Acerca de feijões’; #14 Περί ὀρόβου, ‘Acerca de ervilhaca-de-pombo’; #15 Περί μήκωνος σπέρματος, ‘Acerca de semente de papoula’; #16 Περί κανάβεως σπέρματος, ‘Acerca de semente de canábis’; #17 Περί ζῆας καὶ βρώμης, ‘Acerca de milho e aveia’; #18 Περί βρώμιου κρίμνου καὶ πόλτου, ‘Acerca de cevada, aveia, mingau’; #19 Περί βρόμιου, ‘Acerca de aveia’; #20 Περί κέγχρου καὶ ἐλύμιου, ὃν καὶ μελίην ὀνομάζουσιν, ‘Acerca de milheto e semente, a qual também chamada painço’; #21 Περί πισῶν, ‘Acerca de ervilhas’; #22 Περί λίνου σπέρματος [ὃ καὶ συνθέτως ὀνομάζουσι λινόσπερμον], ‘Acerca de semente de linho’; #23 Περί πεπόνων, ‘Acerca de melões’; #24 Περί μηλοπεπόνων, ‘Acerca de; #25 Περί μεσιπλῶν καὶ οὔων, ‘Acerca de mirtilos e maçãs; #26 Περί καρποῦ βάτου, ‘Acerca de fruto de amora’; e não intitulado #27 [Περί τοῦ τῶν κυνοσβάτων καρποῦ], ‘Acerca do fruto das rosas selvagens’. Várias entradas irmanadas com Galeno, Περί τῶν ἐν ταῖς τροφαῖς δυνάμεων (e.g. #1, 2, 4, 5, 6, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 27). Cf. Oribásio, Ιατρικῶν Συναγωγῶν.

Tábulas

Valla		Giraldo				Montesauru		Bogdano		Seth		Tradução (2021)	
		(Grego - margens)	(Grego - texto)	(Latim)				(Grego)	(Latim)				
c. 111	De pane							150	Περὶ Ψωμίων. I.	De Pane. I.			
c. 25	De agnina carne	1	Ἀρνιον	Ἀρνιον.	3	1	Ἀρνιόν, Agnus. I.	1	Ἀρνιον. I	Agnus I.	2	Περὶ ἄρνων	Sobre carneiros.
c. 26	De amygdalis	2	Ἀμυγδαλα	Ἀμυγδαλα.	5	2	Ἀμυγδαλα, Amygdala. II.	2	Ἀμυγδαλα. II	Amygdalae II.	3	Περὶ ἀμυγδάλων	Sobre amêndoas.
c. 97	De piris	3	Ἀπία	Ἀπία.	130	3	Ἀπία, Pyra. III.	3	Ἀπιδία III	Pyra III.	4	Περὶ ἁπίων	Sobre peras.
c.27	De anguriis				9								Sobre pepinos.
					55								
					78								
					158								
					160								
		4	Ἀγγούρια	Ἀγγούρια.		4	Ἀγγούρια, Cucumeres. IIII.	4	Ἀγγούρια. IV	Cucumeres, Citrulli IV.	5	Περὶ ἀγγουρίων	
		5	Ἀμανίται	Ἀμανίται.	63	5	Ἀμανίται, Fungi. V.	5	Ἀμανίται. V.	Fungi V.	6	Περὶ ἀμανιτῶν	Sobre cogumelos.
		6	Ἄϊρα	Ἄϊρα.	83	6	Ἄϊρα, Lolium. VI.	6	Ἄϊρα. VI.	Lolium VI.	7	Περὶ αἰράς	Sobre joio.
c. 28	De amylo	7	Ἄμυλον	Ἄμυλον.	6	7	Ἄμυλον, Amylon. VII.	7	Ἄμυλόν. VII.	Amylum VII.	8	Περὶ ἀμύλου	Sobre amido.
c. 30	De anetho	8	Ἀνήθον	Ἀνήθον.	7	8	Ἀνήθον, Anethum. VIII.	8	Ἀνήθον. VIII.	Anethum VIII.	9	Περὶ ἀνήθου	Sobre aneto.
c. 31	De aniso	9	Ἀνισον	Ἀνισον.	8	9	Ἀνισον, Anisum. IX.	9	Ἀνισον IX.	Anisum IX.	10	Περὶ ἀνίσου	Sobre anis.
c. 32	De asparago	10	Ἀσπάραγος	Ἀσπάραγος.	12	10	Ἀσπάραγος, Asparagus. X.	10	Ἀσπάραγος. X.	Asparagus X.	11	Περὶ ἀσπαράγων	Sobre aspargos.
c. 33	De astacis	11	Ἀστακοί	Ἀστακοί.	27	11	Ἀστακοί, Gammari. XI.	11	Ἀστακοί. XI.	Cancrini marini XI.	12	Περὶ ἀστακῶν	Sobre lagostas.
c. 117	De sale	12	Ἄλας	Ἄλας.	146	12	Ἄλας, Sal. XII.	12	Ἄλας. XII.	Sal XII	13	Περὶ ἁλατος	Sobre o sal.
		13	Ἄμπαρ	Ἄμπαρ.	4	13	Ἄμπαρ, XIII.	13	Ἀμβρα. XIII.	Ambar XIII.	14	Περὶ ἁμπαρ	Sobre o âmbar.
		14	Βόειον κρέας	Περὶ βοείου κρέατος.	24	14	Βόειον κρέας, Bubula caro. I.	14	Περὶ βόρειου κρέατος. I.	De carne bubula. I.	15	Περὶ βοείου κρέατος	Sobre carne bovina.
		15	Βούτυρον	Βούτυρον.	25	15	Βούτυρον, Butyrum. II.	15	Περὶ βουτύρου. II.	De Butyro. II.	16	Περὶ βουτύρου	Sobre manteiga.
		16	Βερικόκκα	Βερικόκκα.	20	16	Βερικόκκα, Armeniaca. III.	16	Βερέκοκκα. III.	Praecocia Mala. III	17	Περὶ βερικόκκων	Sobre damascos.
		17	Βαλοσμέλαιον	Βαλοσμέλαιον.	18	17	Βαλοσμέλαιον, Balsami oleum. IIII.	17	Βαλοσμέλιν. IV.	Balsamum. IV	18	Περὶ βαλοσμίου	Sobre bálsamo.
		18	Βασιλικά	Βασιλικά.	19	18	Βασιλικά τὰ ὄκυμα, Basilica id est Ocima. V.	18	βασιλικά. V.	Ocymum. V.	19	Περὶ τῶν βασιλικῶν	Sobre os manjeriões.
		20	Βαλάνια	Βαλάνια.	21	20	Βαλάνια, Glandes VII.	19	βρώμος. VI.	Auena VI.	20	Περὶ βαλανίων	Sobre bolotas.
		21	Βούγλωσσον	Βούγλωσσον.	26	21	Βούγλωσσον, Buglosson. VIII.	20	Βαλάνια. VII.	Glandes VII.	21	Περὶ βουγλώσσου	Sobre buglossa.
		19	Βρώμος	Βρώμος.	17	19	Βρώμος, Auena. VI.	21	Βούγλωσσον. VIII.	Bouglossum VIII.	22	Περὶ βρώμου	Sobre aveia.
		22	Γέρανος	Γέρανος.	70	22	Γέρανος, Grus. I.	22	Γέρανος I.	Grus I	23	Περὶ τῶν γεράνων	Sobre os groues.
		23	Γάλα	Γάλα.	75	23	Γάλα, Lac. II.	23	Γάλα II.	Lac II.	24	Περὶ τοῦ γάλακτος	Sobre o leite.
c. 112	De rapis	24	Γογγύλια	Γογγύλια.	141	24	Γογγύλια, Rapae. III.	24	γογγύλια III.	Rapum III.	25	Περὶ γογγυλίων	Sobre nabos.
		25	Γάρος	Γάρος.	66	25	Γάρος, Garus. IIII.	25	Γάρος IV.	Garum IV.	26	Περὶ γάρου	Sobre garum.
		26	Γλήκων	Γλήκων.	138	26	Γλήκων, Pulegium. V.	26	Περὶ γαζελίων	Sobre gazelas.	27	Περὶ γαζελίων	Sobre gazelas.
								26	Γλήκων V.	Pulegium V.	28	Γλήκων	Poejo.
		27	Δορκάς	Δορκάς.	32	27	Δορκάς, Capreae. I.	27	Δορκάς I.	Caprea			
c. 61	De damascenis	28	Δαμάσκηνα	Δαμάσκηνα.	59	28	Δαμάσκηνα, Damascena. II.	28	Δαμάσκηνα II.	Pruna Damascena II.	29	Περὶ δαμασκήνων	Sobre ameixas.
		29	Δαυκία	Δαυκία.	120	29	Δαυκία, Daucia. III.	29	Δαυκίος III.	Pastinaca renifolia III.	30	Περὶ δαύκων	Sobre chervonias.
c. 48	De ceruina carne	30	Ελαφος	Ελαφος.	46	30	Ε΄λαφος, Ceruus. I.	30	Ελαφος I.	Ceruus I.	31	Περὶ ἐλάφων	Sobre cervos.
					71								Sobre cabritos.
		31	Ερίφοι	Ερίφοι.		31	Ε΄ρίφοι, Hoedi. II.	31	Ε΄ρίφοι II.	Hoedi II.	32	Περὶ ἐρίφων	
c. 55	De cicere	32	Ερέβινθοι	Ερέβινθοι.	48	32	Ερέβινθος, Cicer. III.	32	Ερέβινθος III.	Cicera III.	33	Περὶ ἐρεβινθῶν	Sobre grãos-de-bico.
c. 92	De oliua	33	Ελαιαι	Ελαιαι.	109	33	Ε΄λαιαι, Oliuae. IIII.	33	Ε΄λαιαι IV	Oliuae V.	34	Περὶ ἐλαιῶν	Sobre azeitonas.
c. 93	De oleo	34	Ελαιον	Ελαιον.	108	34	Ελαιον, Oleum. V.	34	Ε΄λαιον V	Oleum V	35	Περὶ ἐλαίου	Sobre azeite.
		35	Ζεῖα	ΖΕῖα.	153	35	Ζεῖα, Zea vel Spelta. I.	35	Ζεῖα I.	Zea I.	36	Περὶ τῆς ζεῖας	Sobre o milho.
					173								

Valla		Giraldo			Montesaurio		Bogdano		Seth		Tradução (2021)		
		(Grego - margens)	(Grego - texto)	(Latim)			(Grego)	(Latim)					
c. 130	De zizipho	36	Ζιζίμφα	Zizipha (ζιζίμφα / ζινζυφα)	174	36	Ζιζίμφα, Zizipha vel iuiubae. II.	36	Ζένζιφα II.	Zizipha II.	37	Περι ζινζιφων	Sobre jujubas.
c. 131	De zingibere	37	Ζιγγίβερι	Zinziber (ζιγγίβερι)	175	37	Ζιγγίβερι, Zingiber. III.	37	Ζιγγίβερ III.	Gingiber III.	38	Περι ζιγγιβέρεως	Sobre gengibre.
		38	Ζουλάπιον	Zoulápiον. / sulepum	176	38	Ζουλάπιον, Zulapion. IIII.	38	Ζουλάπιον IIII	Iulepus IV	39	Περι ζουλαπίου	Sobre julepo.
c. 80	De mentha	39	Ηδύοομον	Ηδύοομον. / Haedyosmon / mentha. Litera M Mentha menthanastrum (ηδύοομον / ηδύοομον αγριον)	72 96	39	Ηδύοομον, Mentha. I.	39	Η δ'ύοομον. I.	Mentha I.	40	Περι τοῦ ἡδύοομου	Sobre a menta.
		40	Θρύμβος	Θρύμβος	147 161	40	Θρύμβος, Thymbra vel Satureia. I.	40	Θρύμβος I.	Satureia I.	41	Περι θρύβου	Sobre segurelha.
		41	Θύνναι	Θύνναι.	162	41	Θύνναι, Thunni. II.	41	Θύννος II.	Thunni II.	42	Περι θύννων	Sobre atuns.
c. 98	De piscibus	42	Ιχθύες	Ιχθύες	131	42	Ιχθύες, Pisces. I.	42	Ιχθύες I.	Pisces I.	43	Περι ιχθύων	Sobre peixes.
		43	Ισχάδες	Ισχάδες	36	43	Ι' ισχάδες, Caricae. II.	43	Ι' χάδες II.	Caricae II.	44	Περι ισχάδων	Sobre figos secos.
c. 74	De i et primo de intibo	44	Ιντύβον	Ίντυβον.	74	44	Ιντύβον, Intybun. III.	44	Ι' ντυβον III.	Intybun III.	45	Περι ιντύβου	Sobre endivia.
c. 124	De uiolis	45	Ια	Ια.	167	45	Ι' α, Viola. IIII.	45	Ι' α IIII.	Viola IV.	46	Περι ιων	Sobre violetas.
c. 40	De cydonio	46	Κυδώνια	ΚΥδώνια	57	46	Κυδώνια, Cydonia. I.	46	Κυδώνια I.	Cotonea mala. I.	47	Περι κυδωνίων	Sobre marmelos.
c. 41	De cerasis	47	Κεράσια	Κεράσια	47	47	Κεράσια, Cerasia. II.	47	Κεράσια II.	Cerasa II.	48	Περι κερασίων	Sobre cerejas.
c. 88	De n littera, ubi de nucibus	49	Κάρυα	Κάρυα	106	49	Κάρυα, Nuces. IIII.	49	Κάρυα IIII.	Nuces IV.	49	Περι καρύων	Sobre nozes.
		51	Κολόκυνθα	Κολόκυνθα.	56	50	Κολόκυνθα, Cucurbita. V.	50	Κολόκυνθα II.	Cucurbita V.	50	Περι κολοκυνθών	Sobre abóboras.
c. 42	De castaneis	53	Κάστανα	Κάστανα.	42	51	Κάστανα, Castanae. VI.	51	Κάστανα VI.	Castanea VI.	51	Περι καστανών	Sobre castanhas.
c. 39	De brassica	55	Κράμβη	Κράμβη	23	52	Κράμβη, Brassica. VII.	52	Κράμβη VII.	Brasica VII.	52	Περι κραιμής	Sobre repolho.
		57	Κονάρια σπόβιλοι	Κονάρια σπόβιλοι. / Conaria. Vd. nuciei pinei Nuciei pinei. Vd. pinei nuciei Pinei nuciei (κονάρια ἤτοι σπόβιλοι) Strobili. Vd. pinei nuciei	52 105 128 156	53	Κονάρια ἤτοι σπόβιλοι, Pinei Nuciei. VIII.	53	Κοκκονάρϊος. VIII.	Nuces Pineae VIII.	53	Περι κωναρίων	Sobre pinhões.
c. 43	De cinara	59	Κινάρα	Κινάρα	41	54	Κινάρα, Cinara. IX.	54	Κινάρα. IX.	Cinara IX.	54	Περι κινάρων	Sobre alcachofras.
		61	Κίτρα	Κίτρα	49	55	Κίτρα ἃ και μήλα μηδικά ονομάζονται, Citra quae et mala medica vocantur. X.	55	Κίτρα. X.	Mala Citria X.	55	Περι κιτρών	Sobre cidras.
c. 45	De cardamo	63	Κάρδαμα	Κάρδαμα.	35 102	56	Κάρδαμα, id est Nasturtium. XI.	56	Κάρδαμα XI.	Nasturtium XI.	56	Περι καρδάμων	Sobre agriões.
c. 46	E capari	65	Κάππαρις	Κάππαρις	31	57	Κάππαρις, Capparis. XII.	57	Κάππαρις XII.	Cappares XII.	57	Περι καππάρεως	Sobre alcaparras.
c. 47	De cepe	67	Κρόμμυα	Κρόμμυα	44	58	Κρόμμυα, Ceprae. XIII.	58	Κρόμμυα XIII.	Cepa XIII.	58	Περι κρομμύων	Sobre cebolas.
c. 49	De cinamomo	69	Κινάμωμον	Κινάμωμον.	50	59	Κινάμωμον, Cinnamomum. XIII.	59	Κινάμωμον XIV.	Cinamommum XIV.	59	Περι κιναιμώμου	Sobre canela.
c. 50	De caryophyli	71	Καρυόφυλλον	Καρυοφυλλον	40	60	Καρυοφυλλον, Caryophyllon. XV.	60	Καρυόφυλλον XV.	Caryophillum XV.	60	Περι καρυοφύλλων	Sobre cravinhos.
		73	Καρναβάδιν	Καρναβάδιν	37	62	Καρναβάδιν, Cuminum Aethiopicum. XVII.	62	Καρναβάδιν XVII.	Careum XVII.	61	Περι καρναβαδίου	Sobre alcaravia.
c. 51	De caryo aromatico	72	Κάρυον	Κάρυον.	39 104	61	Κάρυον ἀρωματικόν, Nux odorata. XVI.	61	Κάρυον XVI.	Nux moschata XVI.	62	Περι κάρυον	Noz-moscada.
c. 52	De cumino	74	Κύμινον	Κύμινον	58	63	Κύμινον, Cuminum. XVIII.	63	Κύμινον XVIII.	Cuminum XVIII.	63	Περι κυμίνου	Sobre cominho.
c. 53	De coriandro	75	Κολιάνδρον	Κολιάνδρον	53	64	Κολιάνδρον, Coriandrum. XIX.	64	Κολιάνδρον XIX.	Coriandrum XIX.	64	Περι κολιάνδρου	Sobre coentro.
c. 54	De croco	76	Κρόκος	Κρόκος	54	65	Κρόκος, Crocus. XX.	65	Κρόκος XX.	Crocus XX.	65	Περι κρόκου	Sobre açafrão.
		77	Καφουρά	Καφουρά	28	66	Καφουρά, Caphura. XXI.	66	Καφουρά XXI.	Camphora XXI.	66	Περι καφουράς	Sobre cânfora.
		78	Κρίνον	Κρίνον	81	67	Κρίνον, Lilium. XXII.	67	Κρίνον XXII.	Lilium XXII.	67	Περι κρίνου	Sobre lírio.
		79	Κέφαλος	Φαλος	45 100	68	Κέφαλος, Cephalus. XXIII.	68	Κέφαλος XXIII.	Mugil XXIII.	68	Περι κεφάλου	Sobre tainha.
c. 69	De gobio	80	Κωβίος	Κωβίος	69	69	Κωβίος, Gobius. XXIII.	69	Κωβίος XXIV.	Gobius XXIV.	69	Περι κωβιού	Sobre gubião.
		81	Καρίδες	Καρίδες	34 154	70	Καρίδες, Squillae Marinae. XXV.	70	Καρίδες XXV.	Squillae XXV.	70	Περι καριδών	Sobre camarões.

Valla		Giraldo				Montesaurο	Bogdano		Seth		Tradução (2021)				
		(Grego - margens)		(Grego - texto)	(Latim)		(Grego)	(Latim)							
		82	Κάραβοι	Κάραβοι	33 82	Carabi / locustae marinae Locustae marinae / carabi	71	Κάραβος, Marinae. XXVI.	Locustae XXVI.	71	Περὶ καράβων	Sobre lagostins.			
		48	Καναβουρόσπερμα	Καναβουρόσπερμα	29	Canabis (canabis granum / κανάβου τὸ σπέρμα / κανάβεως / σπέρμα / καναβούκοκος)	48	Καναβουρὸς σπέρμα, Canabis semen. III.	III	48	Καυναβουρόσπερμα III	Cannabinum semen III.	72	Κάναβος	Canábis.
c. 77	De lepore	83	Λαγῶς	ΛΑΓῶς.	80	Leporum carnes (λαγῶν κρέη)	72	Λαγῶς, Lepus. I.	I.	72	Λαγῶς. I.	Lepus I.	73	Περὶ λαγῶν	Sobre lebres.
		84	Λεπτοκάρυα	Λεπτοκάρυα	14	Auellanae (Λεπτοκάρυα)	73	Λεπτοκάρυα, Auellanae. II.	II.	73	Λεπτοκάρυα II.	Nuces Auellanae II.	74	Περὶ λεπτοκαρύων	Sobre avelãs.
		85	Λιβανον	Λιβανον	163	Thus (λίβανον)	74	Λιβανον, Thus. III.	III.	74	Λιβανον III.	Thus III.	75	Περὶ λιβάνου	Sobre incenso.
c. 78	De ladano	86	Λάδανον	Λάδανον	76	Ladanum	75	Λάδανον, Ladanum. IIII.	IIII.	75	Λάδανον IV.	Ladanum IV.	76	Περὶ λαδάνου	Sobre ládano.
		87	Λάβραξ	Λάβραξ	84	Lupus piscis (λάβραξ)	76	Λάβραξ, Lupus piscis. V.	V.	76	Λάβραξ V.	Lupius V.	77	Περὶ λάβρακος	Sobre robalo.
		88	Μῆλον	ΜΗΛον.	86	Mala (μήλα)	77	Μῆλα, Mala. I.	I.	77	Μῆλον. I.	Mala. I.	78	Περὶ μήλων	Sobre maçãs.
c. 75	De l ubi de lacte primo	89	Μαρούλλια	Μαρούλλια	77	Lactuca (μαρούλλιον / θρεδακίνην / μαιουλίον) Marullion. Vd. lactucam	78	Μαρούλια, Lactucae. II.	II.	78	Μαρρούλλια II.	Lactuca. II.	79	Περὶ μαρούλλιων	Sobre alfaces.
c. 81	De malua	90	Μαλάχη	Μαλάχη	88	Malua (μαλάχη)	79	Μαλάχη, Malua. III.	III.	79	Μαλάχη III.	Malua III.	80	Περὶ μαλάχης	Sobre malvas.
		91	Μελάνθιον	Μελάνθιον	68 92	Git / nigella (μελάνθιον) Melanthion. Vd. Git	80	Μελάνθιον, Git. IIII.	IIII.	80	Μελάνθιον IV.	Nigella IV.	81	Περὶ μελανθίου	Sobre cominho negro [nigela].
		92	Μελισσόφυλλον	Μελισσόφυλλον	96	Melissa / apiastrum / citrargo (μελισσόφυλλον)	81	Μελισσόφυλλον, Melissa. V.	V.	81	Μελισσόφυλλον V.	Apiastrum V.	82	Περὶ μελισσοφύλλου	Sobre erva-cidreira.
		93	Μόσχος	Μόσχος.	101	Moschus / muscum perperam	82	Μόσχος, Moscus. VI.	VI.	82	Μόσχος. VI.	Moschus VI.	83	Περὶ μόσχου	Sobre bezerro.
c. 82	De foeniculo, uel marathro	94	Μάλαθρον	Μάραθρον	62	Foeniculum (μάλαθρον / μάραθρον)	83	Μάλαθρον, Foeniculum. VII.	VII.	83	Μάραθρον. VII.	Foeniculum VII.	84	Περὶ μαράθρου	Sobre funcho.
c. 100	papauere	96	Μήκων	Μήκων	119	Papauer / κωδία (μήκων, ἡ λεγομένη κωδία)	85	Μήκων, Papauer. IX.	IX.	85	Μήκων IX.	Papauer IX.	85	Περὶ μήκωνος	Sobre papoula.
c. 84	De melle	97	Μέλι	Μέλι	93	Mei (μέλι)	86	Μέλι, Mel. X.	X.	86	Μέλι X.	Mel X.	86	Περὶ μέλιτος	Sobre mel.
		98	Μαζιζάνιον	Μαζιζάνιον.	91 94	Mazizanian. Vd. melangiana / mazizana. Melagiana (μαζιζάνιον / μανζιζάνιον)	87	Μαζιζάνιον, Melangina. XI.	XI.	87	Ματιζάνιον XI.	Colocasias XI.	87	Περὶ ματιτανίου	Sobre beringela.
		99	Μυρσινόκοκκα	Μυρσινόκοκκα	99	Myrtibaccae / myrtae (μυρσινόκοκκα)	88	Μυρσινόκοκκα, Myrti baccae. XII.	XII.	88	Μυρσινόκοκκα XII.	Myrti baccae XII.	88	Περὶ μυρσινόκοκκων	Sobre as bagas de murta [mirtilos?].
c. 85	De mastiche	100	Μαστική	Μαστική	89	Mastiche	89	Μαστική, Mastiche. XIII.	XIII.	89	Μαστική XIII.	Mastiche XIII.	89	Περὶ μαστικής	Sobre mástique.
c. 83	De mespilis	95	Μέσπιλα	Μέσπιλα.	97	Mespila	84	Μέσπιλα, Mespila. VIII.	VIII.	84	Μέσπιλα VIII.	Mespila VIII.	90	Μέσπιλα	Nêsperas.
													91	Περὶ νηροσῶν	Sobre patos.
													92	Περὶ νέτ	Sobre o óleo de amêndoas amargas (?).
													93	Περὶ ναρκίσσου	Sobre narciso.
													94	Περὶ νυμφαίας	Sobre nenúfar.
c. 129	De xiloceratis	101	Ξυλοκέρατα	ΞΥλοκέρατα	150 171	Siliquae lignae. Vd. xylocerata Xylocerata / ceratia / siliquas ligneas	90	ΞΥλοκέρατα, id est Siliquae lignae, quae & Ceratia vocantur. I.	I.	90	Ζυλοκέρατα I.	Siliquae I.	95	Περὶ ξυλοκεράτων	Sobre alfarrobas.
		102	Ξιφίας	Ξιφίας	172	Xiphias	91	Ξιφίας, Gladius. II.	II.	91	Ξιφίας II.	Xiphias, seu Gladius II.	96	Ξιφίας	Sobre peixe-espada.
c. 129	De xilalohe	103	Ξυλαλόη	Ξυλαλόη	170	Xylaloe / agallochon / lignum aloes	92	Ξυλαλόη, Lignum aloes. III.	III.	92	Ξυλαλόη III.	Agallochum III.	97	Περὶ ξυλαλόης	Sobre aquilária.
		104	Ορυζα	ΟΡΥζα	110	Oryza	93	Ορυζα, Oruxa. I.	I.	93	Ο ρύζα I.	Oryza I.	98	Περὶ ορυζης	Sobre arroz.
c. 125	De uino	105	Οἶνος	Οἶνος.	166	Vinum (οἶνος)	94	Οἶνος, Vinum. II.	II.	94	Ο ἴνος II.	Vinum II.	99	Περὶ οἶνου	Sobre vinho.
c. 126	De aceto	106	Ὀξος	Ὀξος.	1	Acetum (ὄξος)	95	Ὀξος, Acetum. III.	III.	95	Ὀ ὄξος III.	Acetum III.	100	Περὶ ὄξους	Sobre vinagre [acetum].
c. 70 43.2	E gallinis	107	Ὀρνιθοῖς	Περὶ ὀρνίθων	64 139	Gallinae (περὶ ὀρνίθων, ἥτοι ἀλεκτριδῶν, καὶ ὀρνιθοπῶλιν / de auibus / gallinis et pullis gallinaceis)	96	Ὀρνίθεις, Gallinae. III. De Auibus siue gallinis, et pullis gallinaceis.	III.	98	Περὶ ὀρνίθων, ἥτις ἀλεκτριδῶν, καὶ ὀρνιθοπῶλιν VI.	De Gallinis seu Gallis, Gallinarum pullis, VI.	101	Ὀρνίθεις	Aves.

Valla		Giraldo				Montesaurο		Bogdano		Seth		Tradução (2021)		
		(Grego - margens)	(Grego - texto)	(Latim)				(Grego)	(Latim)					
					65	Pulli gallinaei. Vd. litera G Gallinarum pulli (ὀρνθοπούλων)								
									97	Περὶ ὀρνύγων V.	De coturnicibus V.	102	Περὶ ὀρνύγων	Sobre codornizes.
									96	Περὶ ὀστρακοδέρμων IV.	De Testaceis IV.	103	Περὶ ὀστρακοδέρμων	Sobre moluscos.
c. 106	De pipere	116	Πέπερι	Πέπερι	129	Piper	105	Πέπερι, Piperi. IX.	107	Πέπερι IX.	Piper IX.	104	Περὶ Πιπέρεως	Sobre pimenta.
c. 104	De ruta	117	Πήγανον.	Πήγανον.	144	Ruta (τὸ πύγανιον) Cancrī, Vd. Paguri Carcini / cancri / paguri Paguri / cancri (παγούρια, ἦτοι καρκίνους)	106	Πήγανον, Ruta. X.	108	Πήγανον X.	Ruta X.	105	Περὶ Πηγάνου	Sobre arruda.
c. 57	De cancris	115	Παγούρια καρκίνοι ἦτοι	Παγούρια καρκίνοι ἦτοι	30 43 114		104	Παγούρια, Cancrī. VIII.	106	Περὶ παγούρων VIII.	De Cancris VIII.	106	Περὶ Παγούρων	Sobre caranguejos.
c. 101	De pepone	108	Πέπων	Πέπων	124	Pepon	97	Πέπων, Pepon. I.	99	Πέπων I.	Pepo I.	107	Πέπων	Melão.
c. 105	De perdice	113	Περδιξ	Περδιξ	125	Perdicum caro	102	Περδιξ, Perdix. VI.	104	Πέρδιξ VI.	Perdix VI.	108	Περὶ Περδοίκων	Sobre perdizes.
c. 56	De columbis	114	Περιστερά	Περιστερά.	51	Columbulorum caro / pullorum columbarum (περιστεροπούλων σὰρξ)	103	Περιστερά, Columba. VII.	105	Περιστερά VII.	Columba VII.	109	Περὶ Περιστερόν τῶν	Sobre os pombos.
		118	Περιστερά	Περιστερά ἢ ὀρθή	165	Verbenaca (περιστερά ὀρθή / περιστερέων ὀρθός)	107	Περιστερά, Verbenaca recta. XI.	109	Περιστερά XI.	Verbena XI.	110	Περιστερά	Verbena.
c. 102	De pistaciis	109	Πιστάκια	Πιστάκια	132	Pistacia (πιστάκια)	98	Πιστάκια, Pistachia. II.	100	Πιστάκια II.	Pistacia II.	111	Περὶ Πιστακίων	Sobre pistachos.
c. 86	De milio et panico	110	Πίσιος	Πίσιος	98	Milium (πίσιον / κέγχρον)	99	Πίσιον, Milium. III.	101	Πίσιος III.	Milium III.	112	Πίσιος	Milhete.
c. 104	De porris	111	Πράσον	Πράσον	136	Porrum (πράσον)	100	Πράσον, Porrum. IIII.	102	Πράσον IV.	Porrum IV.	113	Πράσον	Alho-porto.
c. 96	De ouis	112	Πρόβατον	Πρόβατον.	113	Ouilla caro (τὸ πρόβατειον κρέας)						114	Πρόβατον	Ovelha
c. 71	De malis granatis	119	Ροῖαι	ΡΟῖαι	87	Mala punica / granata (ροῖαι)	101	Ροῖαι, Mala Punica. I.	110	Ροῖαι I.	Mala Punica I.	115	Περὶ ροῖδων	Sobre romãs.
c. 109	De persicis	120	Ροδάκινα	Ροδάκινα	126	Persica (ροδάκινα)	108	Ροδάκινα, Persica. II.	111	Ροδάκινα II	Persica mala II.	116	Περὶ ροδακίνων	Sobre nectarinas.
c. 115	De radícula	121	Ραφανίς	Ραφανίς	140	Radiculae (ραφανίδες)	109	Ράφανις, Radicula. III.	112	Ράφανις III.	Rhaphanus III.	117	Περὶ ραφανίδος	Sobre rabanete.
c. 116	De rosa	122	Ρόδον	Ρόδον	142	Rosa (τὸ ρόδον)	110	Ρόδον, Rosa. IIII.	113	Ρόδον IV.	Rosa IV.	118	Περὶ ρόδων	Sobre rosas.
c. 65	Dw ficubus	123	Σῦκα	Σῦκα.	61	Fici (σῦκα)	111	Σῦκα, Fici. I.	114	Σῦκα I.	Ficus I.	119	Περὶ σῦκων	Sobre figos.
c. 127	De uuis	126	Σταφυλαί	Σταφυλαί.	168	Vuae (σταφυλαί)	114	Σταφυλαί, Vuae. IIII.	117	Σταφυλαί IV.	Vuae IV.	120	Περὶ σταφυλῶν	Sobre uvas.
c. 128	De passis uuis	127	Σταφίδες	Σταφίδες	169	Vuae passae (σταφίδες ἢ ασταφίδες)	115	Σταφίδες, Vuae passae. V.	118	Σταφίδες V.	Vuae passae V.	121	Περὶ σταφίδων	Sobre passas.
c. 118	De saccharo	128	Σάχαριν	Σάχαριν.	145	Saccharon (τὸ σάχαριν)	116	Σάκχαρον, Saccaron. VI.	119	Σάχαρ VI.	Saccharum VI.	122	Περὶ τοῦ σάχαρ	Sobre saccharin.
		129	Σέλινον	Σέλινον	15	Apium (σεῦλινον)	117	Σέλινον, Apium. VII.	120	Σέλινον VII.	Apium VII.	123	Περὶ σελίνου	Sobre aipo.
		130	Σεῦτιλον	Σεῦτιλον	22	Beta (σεῦτλινον) Betae radix (σευτλὸριζον)	118	Σεῦτιλον, Beta. VIII.	121	Σεῦτιλον VIII.	Beta VIII.	124	Περὶ σεύτλου	Sobre beterraba.
		131	Σευτλὸριζον	Σευτλὸριζον			119	Σευτλὸριζον, Betae radix. IX.	122	Σευτλὸριζον IX.	Beta radix IX.	125	Περὶ σευτλὸριζου	Sobre rabanete.
c. 120	De sepia	132	Σηπία	Σηπία	148	Sepia (σηπία)	120	Σηπία, Sepia. X.	123	Σηπία X.	Sepia X.	126	Περὶ σηπίας	Sobre sépia.
		134	Σήσαμον	Σήσαμον.	149	Sesama	122	Σήσαμον, Sisama. XII.	125	Σήσαμον XII.	Sesama XII.	127	Περὶ σήσαμου	Sobre sésamo.
c. 110	De carne porcina	133	Συάκιον	Συάκιον	134	Porculus (συάκιον)	121	Συάκιον, Porculus. XI.	124	Συάκιν XI.	Porcellus XI	128	Συάκιον	Leitão.
c. 34	De allio	135	Εκρόροδα	Εκρόροδα.	2	Allium (οκρόροδον)	123	Εκρόροδα, Allia. XIII.	126	Εκρόροδα XIII.	Alium XIII.	129	Περὶ οκορόδου	Sobre alho.
c. 122	De sinapi	136	Σίνηπι	Σίνηπι	151	Sinapi (σίνηπι)	124	Σίνηπι, Sinapi. XIII.	127	Σίνηπι XIV	Sinapi XIV	130	Περὶ σινάπιος	Sobre mostarda.
												131	Περὶ στάχου	Sobre sálvia [stachys].
												132	Περὶ σαμψύχου	Sobre manjerona.
		124	Σπάρτος	Σπάρτος	67 152	Genista. Vd. Spartum Spartum / genista (σπάριον / σπάρτιον και σπαρτίον)	112	Σπάρτος, Genista. II.	115	Σπάρτος II.	Genistae II.	133	ΣΠάρτος	Giesta.
		125	Στιχάς	Στιχάς	155	Stichas (σπικάς) / stoechas	113	Στοιχάς, Stoechas. III.	116	Στιχας III.	Stoechas III.	134	Στιχάς	Lavanda.
c. 59	De caseo	137	Τυρός	ΤΥρός.	38	Casei (τυροί)	125	Τύρος, id est Caseus.	129	Τυρός I.	Caseus I.	135	Περὶ τυροῦ	Sobre queijo.
c. 107	De pauonibus	138	Ταῶς	Ταῶς.	119	Pauonium caro (τῶν ταῶν σὰρξ)	126	Ταῶς, Pauo. III.	130	Ταῶς II.	Pauo II.	136	Περὶ ταῶνος	Sobre pavão.
												132	Τρίγλη IV.	Mullus IV.
		139	Ταρχόν	Ταρχόν.	159	Tarchon (τὸ ταρχόν) / draconitium / dragon	127	Ταρχόν, Tarchon. III.	131	Ταρχόν III.	Dracunculus III.	138	Περὶ ταρχοῦ	Sobre estragão.
c. 124	De tetrangura	140	Τετράγγουρα	Τετράγγουρα.	157	Tetraguria. Vd. anguria	128	Τετράγγουρα, Tetrangura III.	133	Τετράγγουρα V.	Cucumer, seu Tetranguria, V.	139	Περὶ τετραγγούρων	Sobre pepinos.

Valla		Giraldo				Montesauro	Bogdano		Seth	Tradução (2021)				
		(Grego - margens)	(Grego - texto)		(Latim)		(Grego)	(Latim)						
		141	Υδνα	Υδνα.	164	Tubera (τὰ ὕδνα)	129	Υδρα, Tubera. I.	134	Υ'δνα I.	Tubera I.	140	Περὶ τὸν ὕδνον	Sobre truças.
c. 35	De aqua	144	Υδωρ	Υδωρ.	11	Aquarum (ὕδατον)	132	Υδωρ, Aqua. IIII.	137	Υ'δωρ IV.	Aqua IV.	141	Περὶ ὕδατον	Sobre águas.
					73 85 135	Hysca piscis / porcellus Lycisca piscis. Vd. porculus Porculus piscis/ lycisca / lycina lupae (ὕσκα) / hysca communis piscis	130	Υσκα, Hysca. II.	135	Υ'σκα II.	Sturio, Porcellus II. seu	142	Περὶ ὕσκα	Sobre peixe-porco.
		143	Υδροσάτον	Υδροσάτον	143	Rosacea aqua (ὕδροσάτον)	131	Υδρόσατον, Hydrosatum. III.	136	Υ'δρόσατον III.	Hydrorosatum III.	143	Υδροσάτον	Sobre água de rosas [hydrorosatum].
		145	Φοίνικες	Φοίνικες	115	Palmulae / dactylos (φοίνικες)	133	Φοίνικες, Palmulae. I.	138	Φοίνικες I.	Palmulae I.	144	Περὶ φοινίκων	Sobre tâmaras.
c. 66	De faba	147	Φάβατον	Φάβατον	60	FABae (φάβατα / κύαμοι)	134	Φάβατον, ἥτοι κύαμος, scilicet Faba. II.	139	Φάβατον, ἥτος κύαμος II.	Faba II.	145	Περὶ φαβάτων	Sobre favas.
		149	Φακή	Φακή	79	Lens (φακή)	135	Φακή, Lens. III.	140	Φακοί III.	Lentes III.	146	Περὶ φακῶν	Sobre lentilhas.
c. 67	De fasellis	151	Φάσσουλος	Φάσσουλος	123	Phaseli (φασούλος)	136	Φασίολοι, Phaseli. IIIII.				147	Περὶ φασούλων. Cf. φασόλων	Sobre feijões.
c. 107	De phasianis	153	Φασιανοί	Φασιανοί	122	Phasiani (φασιανοί)	137	Φασιανοί, Phasani. V.	142	Φασιανοί V.	Phasiani V.	148	Περὶ φασιανῶν	Sobre faisões.
					116	Pagrus (φάγρον)	138	Φάγρος, Pagrus. VI.	141	Φάσσουλος IV.	Phaseoli IV.			
					121	Pelamis (φιλομήδα / φιλομήλα)	139	Φιλομήλη, Palamis. VII.	143	Φάγρος VI.	Phager VI.	149	Περὶ φάγρων	Sobre pargos
		154	Φιλομήλη	Φιλομήλη,					144	Φιλομήλη VII.	Philomela VII.	150	Περὶ φιλομήλης	Sobre rouxinol.
		155	Φουκάς	Φουκάς	118 127 177	Phucas / phocam / zytho Zythus (φουκάς) / phucas	140	Φουκάς, Zithos	145	Φουκάς VIII.	Posca VIII.	151	Φουκάς	Posca.
		156	Χοῖρος	Χοῖρος.	133	Porcus (χοῖρος) / porcina / suilla caro	141	Χοῖρος, Porcus. I.	146	Χοῖρος I.	Porcus I.	152	Περὶ τοῦ χοιρείου κρέατος	Sobre carne de porco.
c. 36	De anserina carne	157	Χήνες	Χήνες.	10	Anserum (χήνες)	142	Χήνες, Anseres. II.	147	Χήνες II.	Anseres II.	153	Περὶ χηνῶν	Sobre gansos.
		158	Χρυσολάχανον	Χρυσολάχανον	13	Atriplex (χρυσολάχανον) / Chrysolachana	143	Χρυσολάχανον, Atriplex. III.	148	Χρυσολάχανον. III.	Atriplex III.	154	Περὶ χρυσολαχάνου	Sobre erva-sal.
c. 90	De niue	159	Χιών.	Χιών	103	Nix (χιών)	144	Χιών, Nix. IIIII.	149	Χιών.	Nix.	155	Περὶ χιόνος	Sobre neve.
		160	Ψωμίον	Ψωμίον.	117	Panis ossa (ψωμίον)	145	Ψωμίον, Panis. I.				156		
		161	Ψισίον.	Ψισίον.	112 137	Otides aues / auritae Psision	146	Ψισίον, Passer Piscis. II.	151	Ψισίον. II.	Passer. II.		Περὶ ψησίου	Sobre linguado [rodvalho].
		162	Ωά	ΩΑ.	111	Oua (ὠά / οὔα)	147	Ω'ά, Oua. I.	152	ὠά. I.	Oua I.	157	Περὶ ὠόν	Sobre ovos.
												158	Περὶ ὠταρίκων	Sobre ovos em picles.
					16	Auritae aues (ὠτίδες) / Otidon / auritarum caro	148	Ωτίδες, Auritae. II.	153	Ωτίδες.	Tardae.	159	Περὶ ὠτίδων	Sobre abetardas.

4. Fontes

Ainda que Seth referencie ao longo do tratado origens para a informação, umas nominalizadas, outras destacadas por zonas, também por grupos³⁶, a maioria porém segue de forma generalizada (donde a recorrência de elementos pronominais indeterminados/artigos de referência indefinida³⁷ ou verbais impessoais/participiais/infinitivos³⁸ ou de sujeito singular ou plural indeterminado³⁹, por vezes ainda a globalização por intermédio da primeira pessoa do plural⁴⁰, sem individuar fonte ou local bibliográfico). Tampouco contempla o nome de Pselo, menos ainda qualquer propósito revisor⁴¹ face a um escrito análogo.

Partindo da aceção/prática de autores e estudos na Antiguidade, destacam-se influências esparsas, qual reflexo da diversidade cultural da Antioquia bizantina⁴², sem nunca se especificar na obra os deíticos 'ali' (cf. #66 ἐκεῖσε; #11, 93 ἐνταῦθα - Trácia), 'antes' (vd. #5 πρὶν), 'agora' (viz. #18 νῦν), 'antigo' (vd. #18, 86, 100, 152, 154) e 'novo' ([autores] e.g. #95, 111, 145, 152), face aos aqui e hodierno exatos da *materia medica* grega, árabe, persa, indiana, julgando por palavras autorais no preâmbulo⁴³. Conjuga-se, assim, a

³⁶ Enquanto grupos civilizacionais, ressaltam egípcios (#121); indianos (#129); persas (#18). Também categorias profissionais, como 'médicos' (#1, 121, 122, 138).

³⁷ E.g. τινές, 'uns'; οἱ, 'os' (#9, 14, 18, 26, 30, 31, 33, 41, 43, 45, 46, 58, 60, 63, 65, 67, 85, 99, 104, 105, 116, 138, 139, 146, 152, 153, 156), por vezes alternando com μὲν ... δὲ. Cf. ἐνιοὶ (#18), ἑτέροις (#18), πολλοί, 'muitos' (#18, 94, 156); οὐδ' ἕτερόν, 'nenhum outro' (#32). Vd. ἀλλοτρία δόξα, #98.

³⁸ Frequentemente, a partir de λέγω, 'dizer'; καλέω, 'chamar'; ὀνομάζω, 'denominar', e.g. #11, 18, 34, 36, 85, 92, 94, 97, 100, 101, 103, 107, 139, 146, 152, 158. Por vezes, assinalada a recorrência com κοινῶς, 'comumente': e.g. #27, 142. De igual modo, #6 τετήρηται, 'observou-se'. Cf. tradição, em #22 μετὰ παράδοσιν. De igual forma, o infinitivo em #32, 92.

³⁹ Vd. a partir de λέγω, 'dizer' (λέγεται, λέγονται, ἐλέγοντο. Cf. εἴρηται): e.g. (#1, 3, 5, 23, 25, 31, 33, 40, 47, 52, 65, 66, 70, 71, 73, 78, 79, 80, 81, 82, 85, 93, 95, 100, 105, 106, 107, 109, 116, 117, 126, 136, 137, 145, 146, 153, 154, 158. Também φασι(ν) e φησι, 'afirma(m)': viz. (#13, 23, 28, 31, 32, 34, 35, 40, 42, 49, 52, 55, 63, 73, 79, 80, 101, 106, 107, 108, 116, 123, 137, 145, 152, 153. Com idêntico teor e didatismo, σκευάζεται, 'prepara-se' (#21, 51) e a 3ª pessoa do plural em #84.

⁴⁰ Viz. #20, 49, 52, 99, 122, 129, 145, 153. Cf. 1ª pessoa do plural do pronome pessoal, #142 τῷ σώματι ἡμετέρῳ, "ao nosso corpo".

⁴¹ Para esta perspetiva, cf. Costomiris 1892; Moore 2005.

⁴² Acerca da variedade de alimentos disponíveis na medievalidade bizantina, vd. Eustácio de Tessalônica; Pródromo (séc XII (2.38-45), alcançando excessos criticáveis (cf. Croniater 594.1-5), qual seguimento de manjares romanos em período imperial, considerando até a apologia hagiográfica do jejum. Vd. exemplos ascéticos de contenção dietética no séc. X em Sabas, o jovem; Espeleotes ou Melécio, o jovem (séc. X/XI); moderação de Cecaumeno (214.4, 216.4-5). Vd. *typikon*, religião, moral e alimentação, Gautier 1974; Congdon 1996; Krausmüll 2013.

⁴³ A propósito da *materia medica* da Antiguidade, cf. estudos acerca de conhecimentos mesopotâmicos, egípcios e gregos. No geral, ao longo do desenvolvimento da medicina na Grécia Antiga podem constatar-se alguns períodos. Cf. Papadopoulos 2001. Assim, uma fase pré-hipocrática de pendor teocrático e filosófico (vd. Jones 1946; Van der Eijk 2005), anterior à consideração da medicina enquanto ciência autónoma, a par de outras áreas, no século V a.C. Vd., na cultura helênica, num período pré-hipocrático, escritos literários não especializados, como teogonias pré-arcaicas - Hes. Th. (séc. VIII/VII a.C.); epopeias homéricas, órficas (séc. VI a.C.); outrossim conhecimentos de filósofos pré-socráticos (e.g. Tales de Mileto, Anaximandro, Anaxímenes, Heraclito, Empédocles, Pitágoras - cf. #145 Seth), crenças tradicionais (cf. deuses, doenças/castigo, cura. Eis, pois, Apolo, Asclépio). Considerem-se *pharmacides*, *myropoles*, médicos, comerciantes, mulheres sábias da Frígia, Tessália. Cf. Karympali-Kyriazis-Neto 2016. Num período subsequente (hipocrático), destacam-se num estudo mais detalhado de uma ciência autónoma medicinal, escolas 'médico-filosóficas' (séc. V-III a.C.), como as de Cnido, Cós, Crotona, Rodes, Cirene, Siciliana, Alexandria. Na realidade, Alexandria enquanto centro cultural (séc. IV-VI), antes de Constantinopla, até 1453. Vd. escolas filosóficas estoicas e epicuristas. Neste âmbito, paradigmático e já liberto de aceções de mágica e superstição, Hipócrates (Cós, séc. V/IV a.C.). Cf. *Corpus Hippocraticum* (editio princeps 1526 Aldine Press. Com 60 obras de foro médico, distribuídas por 3 grupos de tratados - ginecológicos, nosológicos, cirúrgicos,

preocupação liminar em prover à transmissão de conhecimentos necessários e úteis abalizados por estudiosos, de forma inteligível, com o intuito de obter longevidade do suserano, já que se qualifica, desde os 25 anos enquanto médico da corte imperial (designadamente Constantino VIII, Romano III, Miguel Ducas). Por tal, seleciona produtos vulgares, entre os quais alguns que refletem essas fontes mais orientais⁴⁴.

E ainda que reconhecido como médico, mesmo à parte de testemunhos sobre a atividade terapêutica sethana, desenham-se qualificações positivas (e.g. #6 ἀκριβῶς, 'perfeitamente'), notas de espanto, de igual modo de acerba crítica (de certo modo insurreta, longe de uma subserviência resignada) em particular para com o pergamenito do séc. II/III Cláudio Galeno, nome aceite e seguido no panorama bizantino⁴⁵. Neste sentido, constata-se alguma audácia assertiva, mormente teórica/irônica/argumentativa de base aristotélica, apartado da metodologia demonstrativa anatômica galênica, porquanto o autor não se exime de expor uma nítida coloração crítica oculta sob fontes alheias, mas antes, pela 1ª pessoa verbal radicar opiniões próprias inclusive diferindo de Galeno e, por conseguinte, da maioria apoiante, mesmo não exercendo medicina enquanto especialista⁴⁶, apoiando-se todavia no empirismo⁴⁷, vertente que o habilita a hipotetizar casos confirmativos dos seus pareceres.

provavelmente reunidas na Alexandria Helenística, de diferentes autores sob o nome hipocrático, qual 'bibliotecário' com métodos criticáveis, na pena do undécimo século de Tz. *Chil.* 7.155.955-958. Vd. Teofrasto (séc. IV/III a.C.); Demócrito de Abdera; escola aristotélica. Já no período helenístico/alexandrino (época alexandrina, entre Atenas e Alexandria), cf. Museu (Alexandria); Escola Metódica (Roma); Pneumática; Eclética; Escola Empírica, sob Herófilo; Escola Dogmática, Erasistrato. Vd. Dioscórides (séc. I). Galeno viria a marcar a medicina ocidental (sobretudo até séc. XVII). Cf. Gibbon 1840.

⁴⁴ Cf. alusões diatópicas (zonas, localidades), contextualizando alguns elementos: e.g. #14 ἄμπαρ, 'âmbar' - Silaqueto, cidade da Índia; Sicra, cidade perto do mar, na Arábia; #18 βαλοάμου, 'bálsamo' - Heliópolis, cidade do Egito; #59 κινναμώμου, 'canela' - cidade de Musulo; #66 καφουράς, 'cânfora' - "montanha ali perto do mar" (?); #72 κάναβος, 'canábis' - Arábias; #83 μόσχου, 'bezerro' - Tapat [Tibet], cidade oriental de Coras; Índia; Sinos; #93 ναρκίσσου, 'narciso' - Trácia; #112 πίοτος, 'milhete' - referência a ἀμυγδόλου θασίου, 'amêndoa de Tasos'; #116 ροιῶν, 'nectarinas' - ou 'persas'; #117 ῥαφανίδος, rabanete - cidades; campos; #141 ὕδατων, 'águas' - Nilo; #144 φοινίκων, 'tâmaras' - terras frias. Nisto, a apresentação preliminar de certos alimentos na literatura médica bizantina: viz. âmbar, canábis, jujuba. Vd. Harig 1967; Deakle 2006.

⁴⁵ Ora, na verdade, quase sem críticas numa primeira fase bizantina, Galeno centra as atenções de estudiosos como Oribásio (séc. IV), Êcio de Amida (séc. VI), Alexandre de Trales (séc. V) com veneração, mas também alguma discórdia e o propósito de completar e superar - *Therap.* 5.4, Paulo de Egina (séc. VI/VII). Denota-se algum acerbo em cenário islâmico, e.g. Muhammad Ibn-Zakariya ar-Razi (séc. X), *Kitab Al-Shukuk Ala Jalinus, Dubitationes in Galenum, Dúvidas acerca de Galeno*; outrossim, Ibn Butlân (séc. XI); Ridwan (séc. XI). Cf. Teófanos Crisobalantes (séc. X). Com efeito, a emissão de críticas relativamente a médicos, no seguimento do manual não apenas de assuntos bélicos (91 cap., 9 partes) do contemporâneo general de ascendência armênia Catacalo Cecaumeno (02/08/1075-07/01/1078), Στρατηγικὸν τοῦ Κεκαυμένου, *Cecaumeni Strategicon*. Vd. Lemerle 1960; Odorico 2015: 137-138. Eis, por conseguinte, uma anuência generalizada contra a qual se insurge também Seth em Συμειῶν μαγίστρου καὶ φιλοσόφου τοῦ Σηθ τοῦ Αντιοχείως, ἀντιρρητικὸς πρὸς Γαληνόν (viz. 11-12, 126). Vd. Schmid 1960; Bouras-Vallianatos 2015. É que a invetiva dessacralizante (vd. importância de salvar Macaon Il. 11.514; médicos valorizados *Od.* 17.382-5) / satirizante de médicos no período bizantino (e.g. Ps. Luciano, *Timarion*) em imagem arredada da áurea hagiográfica divina não constitui uma novidade isolada. Conotações de incompetência/charlatanice, ganância com efeitos no panorama político (vd. Plin. *N.H.* 29.1.11; Petron. *Sat.* 42.5) aglomeravam-se sobretudo a partir do término do séc. X. Vd. sátira de Pródromo (séc. XII, face aos reconhecidos amigos Lisix e Calicles). Cf. Podestà 1945, 1947; Temkin 1962; Baldwin, B. (1984; Kazhdan-Epstein 1985; Bouras-Vallianatos-Xenophontos 2015; Menelaou 2017.

⁴⁶ Cf. Alusão amiúde a propriedades dos alimentos não identificadas (ιδιότητι τινι), por razão não esclarecida.

⁴⁷ Vd. Temkin 1962.

Por seu turno, as bases nominalizadas remetem para Homero (#99)⁴⁸, com citações diretas; do séc. V/IV a.C. Hipócrates (#24, 115); do séc. V/IV a.C. Demócrito (#88); do séc. I Dioscórides (#98, 117); do séc. I/II Rufo (#144); do séc. II/III Galeno (#87, 95, 98, 99, 111, 117, 119, 120, 129, 145, 147); do séc. IV/V Oribásio (#117); Proclo (séc. V) e filosofia caldaica - #151. Também Constantino (#106); Persa (?) - #91.

Para mais, se algumas fontes constam do escrito sethano, outras contemplam-se nas várias edições/interpretações⁴⁹, fruto do reconhecimento dos respetivos responsáveis.

Valla 1501 reproduz em latim, nos elementos averbados; as fontes referenciadas em grego por Seth. Designadamente, Hipócrates c. 71; Dioscórides c. 115 Galeno - *capita* 34, 65, 66, 67, 102, 115, 125, 127, 129. Mas não Oribásio (em c. 115) e c. 125 *De uino* contempla, no lugar de de Homero e respetivas citações diretas, '*Horatius Reges dicuntur*'.

Em Giraldo 1538, as fontes denunciadas pelo responsável aduzem-se na versão latina, que não reflete linearmente o original grego, intercalando a alusão a várias precedências complementares do exposto sethano. Lêem-se origens vastas em *dicitur*, 'diz-se' (119, 140. Cf. *dicuntur*: #60, 70, 133; *dicunt*: #65, 66; *uulgus dicit*: #135); *uocantur*, 'chamam-se' (#49, 65. Vd. *uocant*, 'chamam' #71); *traditum est*, 'é transmitido' (148); *latini*, 'os latinos' (#141, 149); *nos*, 'nós' (e.g. #101, 170 e 176: *nos uulgo*, 173: *nostrū*); antigos (#1, 18); *uestustiores*, 'mais antgos' (#170); *recentiores*, 'mais recentes' (#171, 177); *omnes*, 'todos' (#155); *quidam*, 'um certo' (#44, 77); outros, '*alii*' (#62, 94, 152, 165); árabes (#127); antigo Código de lei (#121). Com maior especificidade nominal, repetem-se, conjugando até outras possíveis interferências, Homero [Poeta] (#166); do séc. V/IV a.C. Hipócrates (#75); Demócrito (#99); Dioscórides [Disc (#62), Dioscor. (#165)] (#110, 120, 140, 152, 155, 170); Rufo (#115); Galeno (#2, 60, 61, 62, 110, 120, 123, 132, 140, 141, 143, 166, 168, 171); Oribásio (#140); Proclo (#121). De igual forma, '*doctissimus Constans, qui uocatus est Romanus*' (#114). Juntam-se do séc. IV/III a.C. Teofrasto (#120); do séc. I Êcio (#94); do séc VII Paulo [de Égina] (#120); do séc. XI/XII Simeão Seth ['*a Symeone nostro*' (#126), '*noster Symeon*' (#118),] (#9, 18, 60, 62, 63, 77, 94, 98, 99, 114, 116, 117, 118, 120, 121, 123, 127, 135, 145, 152, 153, 155, 159, 161, 162, 165, 170, 174, 175, 177) e *Symeonis codex* (#140); séc. XVI Giraldo em 1ª pessoa (e.g. #41 designação atual). Também *F. Caluus uir doctor*' (#65). Cabe a Giraldo em primeira pessoa reportar o elemento *psision* a Pselo, *De Diaeta ad Constantinum Imp.* (#137. Cf. margem #167).

A seu tempo, no texto publicado por Montesauero 1561 alegam-se pelo indefinido - 3ª pessoa plural (#4, 97), antigos (#131), recentes (#131), gregos (#25), antigos médicos gregos (#2), médicos na generalidade (#5, 12), habitantes litorais do oceano galês (#25), sarracenos (#22), itálicos (#22), veronenses (#29).

⁴⁸ Sem referenciar uma suposta 'questão homérica', enquanto conjunto de dúvidas relativas à existência, proveniência e datação de Homero (cf. Hdt. 2.53), à autoria, forma de composição das epopeias que lhe são comumente atribuídas (viz. *Iliada* e *Odisseia*), existência factual de alguns conteúdos, já que não parecia colocar-se ainda na Antiguidade, tampouco no período bizantino.

⁴⁹ A seguinte numeração corresponde às edições focadas.

Denominam-se Hipócrates (#4), Nicolau Mirepsio (#13, 21, 22, 38, 132), Paulo Egineta (#10, 12, 132), Seth (#38. Simeão #129), Actuário (#4, 21,38), Jorge Agrícola (#13), Êcio (#22), Montesauo (cf. #66). E alusão a conhecimentos de pescadores gregos, #122. Vd. 131). Não obstante o estreito laço Pselo-Seth, a obra em causa ignora o nome de Pselo, porém Montesauo distingue influência de Miguel Pselo (#10).

Já Bogdano 1658, na margem das colunas em grego (páginas pares à direita; ímpares, esquerda) aponta múltiplos nomes, em alguns casos até obras correntemente abreviados, ainda que sem uniformização de abreviaturas de autores e obras, designadamente, *Odyss.* 13 (#94); Hipócrates [Hipp.]: Hipp. 2. p. 359 (#126); e Teócrito [Theocrit.] *Idyll.* 30 (#94); bem como Teofrasto [Theophr.] 6. H. P. c. 2 (#33); também Serapião [Serap.]: Serap. c. 173 (#65), Serap. 342 (#5); outrossim, Dioscórides: 2.237 (#112), Dioscorid. 1.168 (#3), 177 (#2) / Dioscor. 1.18 (#17) / Diosc. 1.129 (#75), 2.π89 (#107), 2.179 (#102), 3.40 (#39), 5.21 (#95), 6.9. (#64), / Dios. 1.139 (#33), 2.21 (#72), 2.126 (#32), 3.65 (#9), 4.320 (#45); para mais, Rufo: *ex Rufo apud Aetium* 3.165 (#137).

Do século II/III sobressai, com a maioria das indicações, Galeno [Gal. / Gale / Galen.], com bibliografia múltipla, designadamente, em listagem alfabética,

De Alimentorum Facultatibus

A.F. - 1 (#55), 1.2 (#150), 1.5 (#141), 1.18 (#140), 1.19 (#139), 1(?)30 (#125), 1.67 (#29), 2 (#49, 53), 2 c. pen. (#112), 2.4 (#99), 2. 7 (#93), 2.9 (#117), 2.10 (#118), 2.17 (#33), 2.20 (#153), 2.21 (#77), 2.29 (#69), 2.31 (#28), 2.39 (#100), 2.52 (#54), 3.10 (#132, 147), 3.15 (#23), 3.17 (#129), 3.19 (#130, 142), 3.27 (#132), 2 c. pen. (#112)

A. Fac. - 2. 44 (#121)

A. Fasc. - 2.33 (#90)

Al. - 3.1 (#14)

Al. Fac. - 8(?)17 (#93)

de Alim. Facult. - 2.1 (#138), 2.8 (#114), 3.2 (#103), 3.39 (#86)

F.A. - 3(?) o. 82? (#152),

Fac. Alim. - 2.143 (#121), 5.33 (#96)

F. Anim. - 3.4 (#94), 3.34 (#106)

Aphorismos Hippoc. [Apho.] - 7 (#5), 15 (#5), S. 5.64 (#23)

de Euchym. [Euchym] - 1(?)6 (#1)

De cibus boni et mali succi - c. 7 (#139 2x)

De simplicium medicamentorum temperamentis ac facultatibus [Simp / Simpl. / Simplic.] - 10.8(?) (#23), 2 (#112), 3.13 (#78), 6 (#2, 10, 24), 7 (#50, 52, 58, 59, 63, 74, 83, 111), 8. (#121, 126), 16 (#6, 9), Rhases Simpl. c. 22 (#66)

(?) *De temperamentis* - 1. 3 (#94)

In Hippocratis Epidemiarum [Epid.] -v.120 (#5), f. 2. text 1. (#110)

de 2. Vict. 3. Att. Attennat. c. 8 (#104)

(?) K. T. - 2 K. T. c.1 (#65)

Methodus medendi [MM] - 12. c vit. (#126)

Spiritus animalis - Act. 2. Spir. Anim. c.(?) 6 (#122)

[*sine opera*]: 3.30 (#42)

Posteriormente, Oribásio [Oribas] 1 (#94), Euporist. 1.9 (#112) / Euport. c.12 (#94); também Êcio [Aet.: 2.82 (#26), 2.150 (#25) / Aetias: 1.184 (#57), 1.204 (#54), 1.319 (#99), 1.950 (#52) / Aetius: 1.41 (#141), 1.8, 1.83 (#29), 1.98 (#33), 1.99 (#34), 1.148 (#32), 1.168 (#78), 1.185 (#56), 1.189 (#49), 1.2 (#110), 1.237 (#65), 1.238 (#58, 67), 1.270 (#86), 1.273 (#84), 1.274 (#79), 1.278 (#80), 1.287 (#55), 1.288 (#77), 1.298 (#127), 1.304 (#94), 1.322 (#109), 1.327 (#108), 1.350 (#113), 1.380 (#116), 1.383 (#117), 1.412 (#138), 1.594 (#121), 2.101 (#129), 2.130 (#142), 2.133 (#152), 2.137 (#68), 2.139 (#132), 2.142 (#69), 6 (#24), 6.74 (#19), 6.95 (#20), 1. A. 352 (#110), 1. d. (#94), d (#129)]; de igual modo, Paulo de Êgina [? Aegi.: 1.11 (#6), 1.286 (#16), 2.104 (#15, 2x) / Aegin. 1.86 (#23), 2. v.c. 3. Lit. π (#100), 7.3. 1. E (#32) / Aeginet.: 1.83 (#152), 1.90 (#68), 3.3 (#7), 4 (#23), 7.3 lit. h. (#74), 7.3 lit.M (#86), 7.3. lit. R. (#110), 7.3 lit. S (#115, 116), 7.3 (#8, 15), 7.3 lit. k (#64), 7.3. lit. z (#35), h7.32 (#55), 1.?c.78 (#150) / Aegineta 1.90 (#42), 7.3 (#23 2x), 7.3 (#34), lii.95 (#94)] / Aetig. 1a.138 (#76); 1.176 (#83)]; Auerroes. c. 41 *Simplic.* (#17); Geopónico [Geoponic.: 12.23 (#78); Geopon.: 11.28 (#78); Geopont. 12.82 (#79)].

Todavia, alguns sem indicações (viz. #4, 11, 12, 18, 21, 22, 27, 30, 31, 36-38, 40, 41, 43, 44, 46-48, 51, 60-62, 70, 71, 73, 81, 82, 85, 87-89, 91, 92, 97, 98, 101, 105, 119, 120, 123, 124, 128, 131, 133-136, 143- 146, 148, 149, 151), ao passo que outros com mais do que uma referência (e.g. #5, 9). Em alguns casos, citações diretas realçadas com a inclusão de aspas na margem do grego nas linhas em causa a partir da referência atestada (donde duplicações referências em locais diferentes do verbete - e.g. #15) junto ao texto por vezes só do latim (eg. #63). Outrossim influências à margem do latim (#66-69).

Outros nomes avançados em pp.153-174 *Enarrationes Martini Bogani in Simeonis Syntagma de Alimentis* enquanto havendo abordado *topoi* destacados por Seth. Eis, numa sùmula alfabética:

Actuário, 3 - <i>Ad Y;</i> <i>Method[o] Med[endi]</i> 5.1, 2 - <i>Ad Z</i> 4	Arquelau, <i>Epigramma</i> - <i>Ad</i> Ω.1	Cl. Salmásio - <i>Ad X.</i> 1
Aduersar. - <i>Ad K</i> 11	Artemiodoro - <i>Ad lit.</i> B 3	Columela - <i>Ad Y.</i> 2; 2.9 - <i>Ad</i> Π 3
Aebusita - <i>Ad</i> Σ 6	Ateneu 2 - <i>Ad K</i> 4	Demócrito - <i>Ad M</i> 11
Agélio - 10.12 - <i>Ad M</i> 11	Auic. 2.2.130 - <i>Ad K</i> 20	Dídimo Geopónico 9.33 - <i>Ad E</i> 4; 10.6.63, 73 - <i>Ad K</i> 4; 10.73 - <i>lit.</i> B 3;
Alexandre, Aphrodiseu 2. <i>Probl.</i> - <i>Ad</i> Σ 6	Auic. <i>Fen</i> 1 can. 4.2.23 - <i>Ad</i> Σ 6	11.8 - <i>Ad M</i> 11; 12.41 - <i>lit.</i> A 4;
Amato <i>Com. ad c.</i> 25 <i>lib.</i> 1 Diosc. - <i>Ad K</i> 20	Auicenna 2.67 - <i>Ad lit.</i> A 13	<i>Florentini latini</i> <i>scriptoris apud</i>
Amiano Marcelino - 19 - <i>Ad K</i> 11	Basilea editione - <i>Ad O</i> 4	Geopôntico - 10.51 - <i>Ad M</i> 11
Andernaco - <i>Ad</i> Φ 8	Baubino, <i>Pinace</i> 3.1 - <i>Ad T</i> 3	Florentino - <i>apud</i> Geopon. 12.27 - <i>Ad K</i> 11
antigos	Beroaldo, <i>Symbol.</i> <i>Pythagor.</i> - <i>Ad</i> Φ 2	Dino Florent. <i>Can.</i> 2.3 - <i>Ad K</i> 21
Apício - <i>Rei Cul.</i> cap. 1, 1.6, 10.6 - <i>Ad</i> Γ 4	Bogdano	Dionísio Tomás, Lusitano - <i>Ad K</i> 19
Apit. 7.3 - <i>Ad X.</i> 1	Cassiodor., <i>Salmo</i> 20 - <i>Ad Y.</i> 1	Dioscórides - <i>Ad</i> Σ 6; 1.165 - <i>Ad lit.</i> B 3; 3.71 - <i>Ad K</i> 19
Árabes	Cassiodoro, <i>Var</i> 1.12, 6.39 - início	Êcio - <i>Ad M</i> 11; 5.136 - <i>Ad Y</i> 3
Aristófanes, <i>Acarnenses</i> - <i>Ad Y.</i> 1	Catão, <i>de educ.</i> - <i>Ad K</i> 11	Élio Esparciano, <i>Adriani</i> <i>Vita</i> - <i>Ad</i> Φ 8
Aristófanes <i>Schol.</i> - <i>Ad K</i> 19	Catão, <i>Rei Rust.</i> cap.74 - <i>Ad Y.</i> 1	Estóicos - <i>Ad</i> Φ 2
Aristóteles - <i>Ad</i> Φ 2; 15.9 - <i>Ad M</i> 11; <i>Anim.</i> 4.11 - <i>Ad Y.</i> 2	Celso, 2.21 - <i>Ad</i> Γ 4	
Aristóxeno - <i>de Pythag.</i> <i>Agellius</i> 4.11 - <i>Ad</i> Φ 2	Cícero - <i>Ad lit.</i> A 10	
	Cínicos - <i>Ad</i> Φ 2	
	Cl. Salmásio - <i>Ad lit.</i> A 10 s. xηναῖον	

- Estrabão, *Geograph.* 5 –
Ad Π 3
 Filosofia Caldaica - *Ad* Φ
 7
 Fracastoro, *de Sympath.*
 20 - *Ad* K 20
 Galeno - *Ad* K 4; *Ad lit.*
 A 13; *Ad* Ω.1
Alim. Facult. 1.2 - *Ad*
 Y. 1; 2.20 - *lit.* B 3,
 1.15 - *Ad* Π 3, 3.1 - *Ad*
 E 1, 3.12 - *Ad* X. 1.
 3.30 - *Ad* Y. 2;
de antidot. 1.13 - *Ad* K
 18
Simpl. 7 - *lit.* B 3
 (?) MM - *Ad* Σ 2, 3
 Gesnero - *Ad* T 2
 Giraldo ed. - início
 Gregos
 herméticos [*Corpus*
Hermeticum] *Tractatus*
de Fungis Caroli Clj -
Ad A. 10
 Hermonax - *Ad* K 4
 Hesíquio - *Ad* K 4, *Ad* Σ
 6
 Hierofantas - *Ad* Φ 2
 Hipócrates - início
 Hipócrates [Hipp.], *de*
Vet. Med.- *Ad* K 21; *de*
loc. in hom. - *Ad* K 20
 Histanem - início
 Iacobus Mentelius - *Ad*
 Φ 7
 Índios
 Ioh. Iacobus Frisius,
Classicis Authoribus et
Philosophis, Biblioheca
Chronologica,
Narrationum
Indicarum - início
 Isidoro - 17.7
 João Eusébio
 Nieremberg, *Hist. Nat.*
 12.17 - *Ad* E 1
 João Manardo, *Notis ad*
Mesuai Composita
distincti 6.2 - *Ad* Z 4
 Latinos
Lexica Iatrica - *Ad lit.* A
 13
 Lobelisos - *Ad* K 19
 Lucano - *Ad* Σ 6
M.S. codex - *Ad* Ω.1
 Macróbio, *Satur.* 2.14 -
Ad K 11
 Manardo, *Epist.* 8.1 - *Ad*
 K 18
 Marino Neapolitano -
Ad Φ 7
 Matiole - *Ad* K 18
 Mendes [Élio] - *Ad* Ω.1
 Mexicanae incolae - *Ad*
 K 19
 MM. SS. - *Ad* Y. 1
 Montesauero ed., *De*
Medicina ex
Animalibus início
 neotéricos - *Ad lit.* A 4
 Nicandro, *Alexiphar.* -
Ad K 19
 Nicandro, *Theriaca* - *Ad*
lit. A 5
 Nicolau Morepsio - *Ad* Y
 3
 Oribásio - *Ad* Y 3
 Oro, *Hyeroglyphicis* - *Ad*
 E 1
 P. Alpino, *de Plant.*
Aegypt. cap. 33 - *Ad* M
 11
 Paulo [de Égina] - *Ad* Z
 4; 7.1; 7.5, 11 - *Ad* Φ
 8; 7.15 - *Ad* Y 3;
de Vrina 2.20 - *Ad lit.*
 A 10;
 [Egineta] - 1.26 - *Ad* M
 11; 3.80 - *Ad* Φ 8; 7.3
 - *Ad* K 4. *Ad* Σ 6; 7.5 -
Ad K 10
 Petrónio, *Satyr.* - *Ad* M 9
 Piso, *Med. Brasil.* 4.2 -
Ad K 19
 Pitágoras - *Ad* Φ 2
 Platin. [Platina], *Ad* K
 19;
de uolupt. 3 - *Ad* M 9, 4
 - *Ad* E 1, 10 - *Ad* Γ 4
 Plaut., *Cistell.* - *Ad* K 4
 Plínio - *Ad* Σ 6, *Ad* T 2,
Ad E 1
 2.8 - *Ad* Γ 4; 9.15 - *Ad*
lit. A 4; 12.7 - *Ad* K 4;
 15.22 - *Ad* K 4; 18.11
 - *Ad* Y. 1; 21.15 - *Ad* M
 11; 22.23 - *Ad lit.* A 5;
 23.8 - *Ad* K 4; 29.13 -
Ad K 11
 Plutarco, *Sympos.* 31 -
Ad K 4
de Seu curn. 2 - *Ad* X.
 1
 Polenta - *Ad* Φ 2
 Pólux, *Onomast.* - *Ad* K
 4
 Porfirio, *de abstinente.*
Carm. 4 - *Ad* Φ 2
 Proclo, *de Felicitate* - *Ad*
 Φ 7
 Pythagorei - *Ad* Φ 2
 Renato Morelo,
Animaduvers. In *Schol.*
Salernit. - *Ad* X. 1
 Sambach, árabe - *Ad* Γ 2
 Satirico - *Ad* Φ 2
 Schol. Teócrito - *Idylli* Θ
 - *Ad* X. 1
 Serápio, *Ad* Γ 2
Simpl. 196 - *Ad lit.* A
 13, 309 - *Ad* K 4
 Sigismundo Gelénio -
Ad T 2
 Solino - *Ad* E 1
 Sonaras 3 - início
 Suetónio, *Virtel.* .12 -
Ad Φ. 8
Suida - início
 [Filósofos em] - *Ad* Φ 7
 Timatides - *Ad* K 4
 Traliano 7.5 - *Ad* Φ 8
 Valésio, *Contr.* 5.9 - *Ad*
 K 20
 Varrão - *Ad* Σ 6
 Varrão, *Res Rustic.* 3.16
 - *Ad* Ω.1
 Velsero, *Notis ad*
Pharmacop. August. -
Ad K 19
 Xenofonte, *Ciropedia*] 1
 - *Ad* K 11
 Zacat, *Hist. Prax. Mirab.*
Obs. 3.139 - *Ad* K 20
 Zambach, árabe - *Ad* Γ 2

5. Estilo e Estrutura

O tratado de género prosaico redigido em grego antigo por Seth, à semelhança de Pselo, desenvolve-se em dois momentos distintos: primeiramente breves observações preambulares, que Pselo (*BNF Gr.* 2154) completa com uma listagem numerada das entradas; de seguida a sequência de vários elementos nutritivos, apresentados na forma de genitivo (normalmente o plural, quase sempre antecédidos da preposição *περί*, embora poucas vezes indicados autonomamente. Depois, o aprofundamento de cada entrada, a maioria de extensão breve, ainda que contando-se algumas considerações mais demoradas (e.g. #1, 24, 56, 63, 97, 101, 102, 106, 147, 157). Pressupõe-se, por tanto, a existência de um plano estrutural, que desde logo condiciona o autor a obstar mais desenvolvimentos em diversas ocasiões, remetendo-se a uma configuração concisa, assumidamente parca em detalhes (cf. #13: οὐ καιρὸς ἄρτι διεξιέναι, "não é adequado detalhar agora". Vd. #97, 145).

Todavia, contrariamente ao averbado no título, a ordenação alfabética apenas se empreende no tocante à ordem das letras iniciais no rol grafemático, porém, os vocábulos de cada núcleo de letra constituído são erráticos. Pese embora os conjuntos de letra não seguirem um número fixo de elementos (e.g. η1, ψ1, δ2, θ2; mas π11, μ13, α14, σ16, κ26,), vislumbra-se alguns mais abrangentes (e.g. #99, 100, 129, 144) do que outros (e.g. #7, 20-22, 42).

No referente a cada entrada, procura-se, conforme o preâmbulo e à medida sobretudo do alongamento, uma mostra generalista/pontual do nutriente. Disponibilizam-se taxinomias alternativas⁵⁰; aproximam-se espécies compartilhantes de alguma similitude⁵¹; colhem-se propriedades, terapias e recomendam-se/prescrevem-se usos. No decurso do verbo, a explicação do motivo do emprego, o mesmo equivale ao desvelo da(s) característica(s) ativa(s) do efeito no seu todo, partes, tipos, tamanhos, épocas, aplicações (e.g. jejum, ingestão – mais ou menos, inalação, esternutatório, gotejar, cataplasma/emplastro, massagem/unção, banho de bacia/ ἐγκάθισμα, lavagem, injeção), confeções (e.g. cozer, assar, demolhar, fitar, aquecer, queimar, triturar, espremer). Para mais, razões impeditivas do uso (quantificado genericamente quanto à moderação. Muito ocasionalmente dias de uso, época do ano, medida), no tocante a maleitas por certo comuns/abrangentes/recorrentes, com base em efeitos observados.

⁵⁰ e.g. #5 ἀγγούρια/σικύα, 11 ἀσφάραγος/ἐλα[ε]ιοδάφνος, 17 βερίκοκκα/Ἀρμένια, 27 γαζέλια / δορκάδες, 32 ἔριφοι/αἴγες, 51 κάστανα / Διὸς βάλανοι, 74 λεπτοκάρυα / κάρυα ποντικά # κάρυα, 79 μαρούλια / θριδακίνα, 84 μάραθρον ἄγριον / ἵππομάραθρον, 87 μαπιτάνιον / στρύχνος κηπευτός, 95 ξυλοκέρατα / κεράτια, 106 παγούρια – καρκίνοι, 112 πίστος / κέγγρος, 116 ῥοδάκινα / περσικά # βερίκοκκον, 129 σκόροδον / θηριακή τῶν ἀγροτῶν, 152 δέλφακες/ λακτεντόπουλα.

⁵¹ Cf. com semelhanças: #8 αἶρα|ἴρις, 11 ἀσφάραγος|σίλφιον, 15 βόειον κρέας>προβάτειον κρέας, 17 βερίκοκκα<ῥοδάκινον, 18 ἔλαιον|βαλσαμέλαιον, 22 βρώμος|ππισάνη, 36 ζειά|σίτος, 49 κάρυα> ἀμύγδαλον, 53 κωνάρια|στρόβιλοι, 55 κίτρον|διακίτριον, 59 κινάμωμον|μούσουλον (tipo melhor), 65 κρόκος|κάρυον, 66 καφουρα|κόμμι δένδρου ἐν Ἰνδία, 72 κάναβος = κοριανός= καφουρά, 77 λάβρακος|κέφαλος, 82 μελισσόφυλλον|κράμβη, 83 μόσχος|δορκάς, 85 μηκωνος|sucro [χυμός] ὄπιον, 86 μέλι > οἶνος, 88 μυρσινόκοκκα|ροιά, 94 νύμφαία > ἴα, 106 παγούρια – καρκίνοι > ὀστρακόδερμος, 128 συάκιον|ἄλεκτορίς, 129 σκόροδον / θηριακή τῶν ἀγροτῶν|θηριακή|πύγανα|ἡμίν, 133 σπάρτος = ἐλλέβορος λευκός, 139 τετράγγουρα (semente)|πέπων, 142 ὕσκα (carne)|ῥυ|χοῖρον|ἡμέτερος, 148 φασιανοί|ἄλεκτρινος (dor. Cf. ἡλέκτρινος), 152 τὸ χοίρειον κρέας|τὸ ἀνθρώπινον, 153 χήν|στρουθοκάμηλος, 159 ὠτίδων σάρξ intermédia χήν|γέρανος.

Linguagem simples, estilo repetitivo e conciso, bem como terminologia acessível marcam o propósito retórico-didático de um opúsculo tratadístico de medicina alimentar consagrado ao reinante imperial, mas votado a um público contemporâneo. Em termos genéricos, a estrutura do manual enciclopédico é linear, fazendo uso de um vocabulário, embora aplicado a uma área de conhecimento reservada, do foro médico-alimentar, comum e alheio ao emprego exacerbado de linguajar técnico-científico. Aliás, constata-se a repetição de termos dos campos semânticos em causa: propriedades de alimentos, maleitas e terapias. Em suma, um retrato amplamente difundido e criticado⁵².

6. Conteúdo⁵³

No tocante ao conteúdo, torna-se possível concentrar a informação em duas áreas: psíquica/anímica (I) e somática (II). Nesta, três conjuntos distintos que se conjugam, designadamente qualidades/características (II.1); órgãos do corpo humano (II.2); nosologia/estados/condições (II.3).

Assim, no primeiro âmbito (I), desânimo (B: #82 – desânimo por bÍlis negra)⁵⁴; hilaria/alegria (M: #19, #65 – riso até morte, 82, 99 – alma/virilidade/veracidade); letargia (B: #105; M: #85*imm.*); melancolia (B: 55, 82 – por bÍlis negra, 99; M: #87*imm.*, 100, 146*imm.*)⁵⁵; nervos (B: #78, 93, 101; M: #27 – seca, 43; 100, 116, 151).

Sequentemente, princípios fundamentais, no seguimento pitagórico dos 4 elementos fundacionais/arquétipos (ar, fogo, terra, água), conjugando em simultâneo os 4 ῥάξεις, ‘graus’ definidos pelo Aureliano, outras tantas qualidades (quente, frio, seco, húmido), cuja combinação se reflete nos humores/flúidos hipocráticos (Plb. *Nat. Hom.* 3.3: sangue: quente e húmido; bÍlis amarela: quente e seco; bÍlis negra: frio e seco; fleuma: frio e húmido)⁵⁶, como os quatro elementos do universo (ar, fogo, terra, água) e as estações (bÍlis amarela: primavera; quente e seco: verão; bÍlis negra, frio e seco: outono; fleuma, frio e húmido: inverno), definindo temperamentos (respetivamente, sanguíneo, colérico/bilioso, melancólico, fleumático)⁵⁷ e de cujo equilíbrio

⁵² Cf. críticas ao estilo de Seth, considerado mau. Vd. Eloy 1778: 276.

⁵³ Doravante, a propósito do texto, leiam-se, 1º por 1º grau; 2º por 2º grau; 3º por 3º grau; 4º por 4º grau; * por ‘opinião de autor(es)’, *aliq.* por *aliquod*, ‘algum’; B por *bonum*, para indicar caráter benéfico/propriedade presente, *freq.* por *frequens*, ‘frequentemente’; *gm* por *grosso modo*; *imm.* por *immoderate*, ‘moderadamente’; M por *male*, para reportar propriedade prejudicial/causa; *mel.* por *melior*, ‘melhor [do que]’; *min.* por *minuere*, ‘diminuir’; *mixt.* por ‘composição/em mistura’; *mod.* por *moderate*, ‘moderadamente’; *ns.* por *nec semper*, ‘nem sempre’; *sat.* por *satis*, ‘suficientemente’; t por *typus*, ‘tipo’, para espécie.

⁵⁴ Vd. fleuma/fleumático, sentido de ‘apático’.

⁵⁵ Para cada humor (fleuma, bÍlis preta, bÍlis amarela, sangue) um determinado número de qualidades em correspondência com a natureza, assim se constata a partir dos estudos de Areteu da Capadócia (séc. I), Rufo de Éfeso (séc. II), Galeno, árabe Ishaq Ibn Imran (séc. X), para já não recuar a escritos hipocráticos ou aristotélicos. Sintomas de melancolia (cf. μελαγχολία: μέλαν, ‘negro μέλαν’ + χολή, ‘bÍlis’, ‘bÍlis negra’) passavam por depressão, medo, irritabilidade, desordens alimentares, insónia. A Idade Média não acarreta alterações de relevo no tocante aos males de amor e à melancolia (cf. Oribásio – séc. IV/V; Alexandre Traliano – séc. VI/VII; Paulo Egineta – séc. VII), condições relacionadas no retrato literário desde a Antiguidade (e.g. Safo, Ovídio). Na sequência, Marsílio Ficino (séc. XV) conjuga génio, melancolia, saturnismo, até brilhantismo/criatividade, donde inspiração, frustração (Albrecht Dürer - séc. XV/XVI) e vertente religiosa. Vd. Jackson 1986: 14, a respeito da influência da melancolia sobre a produção de bÍlis negra. Cf. Faulkner—Kiessling—Blair 1989; Radden 2002; Jackson 2008; Omrani 2012; Lund 2021.

⁵⁶ Cf. Schöner 1964; Jouanna 2009; 2012.

⁵⁷ Cf. Brisson—Congourdeau—Solère 2008.

resulta a boa saúde⁵⁸. Daí também o pneumatismo (Escola Alexandrina, séc. IV a.C.). Eis, pois, II.1:

frio #12, 15, 22, 31, 34t, 35, 43, 48, 78, 90 não maduro, 99 – causa, 115, 118, 120, 121t, 122?⁵⁹, 124, 138?, 141 tipo, 143, 151; 1º: #4, 45-47, 64, 80, 88, 100 – M para frios, 112, 116?, 140, 145, 146, 154; 2º: #5, 6, 17, 29, 50, 55, 85, 107, 116?, 139; 3º: #66, 79, 116?, 139

Cf. temperamentos frios (B: #129. M: #107, 151)

húmido #2, 12, 35, 40, 43, 48, 50, 74, 109, 112mixt., 115, 145t, 151, 152t, 153; 1º: #25, 30, 33, 38, 45t, 80, 116*, 120, 122, 144, 147; 2º: #5, 6, 18, 29, 46, 55, 107, 116*, 132, 139*, 140, 154; 3º: #58, 79, 116*, 139*; último grau⁶⁰: #127; aliq.: #70, 89: mod.: #37; M para humidade: #118 – flui, 130 – dispersa humidade estômago, 135 antigo perde

Cf. corpos mormente húmidos (B: #27. M/causa: #1, 24)

quente temperatura moderada: #39; #4t, 14, 16, 18, 23, 28, 33t, 56, 67, 74 – menos que noz, 89, 91 – mais que alados, 92, 93, 97, 102, 109, 151mixt., 153; 1º: #10, 26, 44, 49t, 51, 52, 55, 98, 99t, 119 – aquece, 120, 122, 124, 127, 131, 144t, 147; 2º: #9, 13, 25, 30, 49t, 53, 55, 57, 60*, 62, 63*, 65*, 75, 76, 82, 86, 87, 99t, 111, 113, 123, 132, 138, 144; 3º: #7, 38, 40, 41, 60*, 61, 63*, 65*, 81, 83, 84, 99t, 104*, 105t, 117 – aquece; 4º: #58, 104*, 105t, 129, 130; gm: #3, 4; aliq.: #70, 88, 90t, 115t, ; mod.: 34t, 35, 37; sat.: #19

Cf. quentes (B: #32; 56 – aquece); temperamento quente (B: #29, 48, 50, 64, 100, 128, 141, 143, 151, 154. M: #129); cólera/raiva (B: #22. M: #141 tipo)

seco #23, 24 q.b., 31, 34, 56, 92, 93, 97, 118, 120, 140t, 151; 1º: #10, 45t, 51-53, 55, 65, 75, 84t – causa segura, 88, 119, 124; 2º: #4, 9, 26, 40, 47, 57, 60*, 85-87, 98, 111-113, 117, 131, 138, 144t, 146; 3º: #7, 13, 41, 60*, 64, 66, 81, 83, 104*, 105t, 123; 4º: #58, 104*, 105t, 129, 130

Cf. árido (#135 – para abdómen); corpos secos (#73 – seca, 99 para, 100 – mau, 146 – seca); dissecante (#93); secos (B: #1, 13 – seca, 32, 73M: #73mixt.)

Por conseguinte, os humores/flúidos. A exemplo,

bílis B: #17 | 55 | 100 | 115 – cessa bílis amarela, 19 – abatimento por bílis negra, 23, 39 – calor por bílis amarela, 43 – para bílis amarela, intestino bilioso, 46 – cefaleia por bílis amarela, 82 – desânimo por bílis negra, 118 – febres por bílis amarela, 120 – inflamação por bílis amarela, 154 – cólicas por bílis amarela M: #15 | 31 – bílis negra, bílis clara, 16 – bílis amarela, 40 | 44 | 84immod. – causa bílis amarela, 41 – causa bílis amarela, negra, 49 – causa suco bilioso, 54 | 122 – bilioso, 61 – produz, 86 – transforma-se, bílis amarela, 105 | 107 – para os de bílis amarela, 141t – torna-se⁶¹.

fleuma/fleumático B: #11, 13, 39, 55, 59, 68 – produz, 77, 89, 99t, 125 | 149 – produz; #79 – observar fleumáticos M: #29, 43, 50, 107mixt., 135 – fleumático para abdómen).

sangue B/útil: #1t, 11, 23, 37 – acidez/gordura, 53, 63 | 64 – cessa corrimento, 99 – torna seis vezes mais fluído, 100 – veneno/coágulos/corrimento, 101, 119 não inteiramente, 128, 145* não mau, 148, 151 – cessa acidez/temperamento quente M: #13immod. – calor, 15, 17, 30, 32 – fino/húmido, 40 – intensamente dilui, 42 – previne gênese capilar, 44, 45 – efervescência, 50 | 68 – tênue, 73 – melancólico, 77 – gera fino, 105 – melancólico, 108 – tênue, 109 – espesso, 111 – tênue, 116 – putrefação, 123 – obstrui veias, 129 – tênue, 144 – impuro, 146 – espesso/ circulação difícil, 151 – temperamento frio

Outras propriedades referidas dos elementos distribuem-se por diversos conjuntos, a saber:

a. carácter alimentício

apetite alimentar	B/causa: #16, 25, 40, 58, 100, 116, 120	M: #29
adelgaçante	#28, 30, 33, 57, 134	

⁵⁸ Cf. Jouanna 2012; Wilkins-Nadeau 2015.

⁵⁹ ? segundo alguns.

⁶⁰ 4º?

⁶¹ Cf. 'melancolia'.

engordativo	#58, 86, 99, 19	
nutritivo	B: #33 mel. fava, 44, 51, 71, 73, 74 mel. noz, 98, 99t, 120, 121t, 126, 128, 137, 146, 152, 157t	GM: #147
	SATIS: #25, 53	M: #29, 30 menos do que nabos, 50 não muito, 85 111 112 pouco, 120t, 124 pouco; similar a galinha #148
b. substância		
amargo/ácido/áspero/duro	B: #3t, 4t, 29t, 47t, 55, 57, 75aliq., 78t, 86aliq., 97t – previne piolhos, 99t, 102 áspero, 103 duro, 111, 115t, 118, 119 – faz carne flácida/gera piolhos, 120 – faz carnes flácidas, 120t, 121t, 135 – ao coalhar, 150, 151 – amolece	GM: 30t
doce	#3t, 4t, 24 qb, 33, 35t, 47t, 78, 97 – faz piolhos, 115t, 120t,	
121t		
odor	#19, 93, 94, 97, 99t, 111	M: #137t
salgado	#1t, 33, 135t, 141t	
c. consistências/texturas		
aderente	#36	
adstringente	B: #4, 13, 22, 34, 35, 45, 47t, 76aliq., 78, 90, 99t, 111, 115 grãos, 118, 120 caroços, 121, 141t, 143, 146	M: #84, 146 sem pele
delicado	#99t	
espesso	#13t, #99t, 125, 147t, 153	
esponjoso	#1t	
fibroso	#23	
fino	#99t	
gerador de leite	B: #10, 33, 84	M: #123min.
gorduroso	#14t, 24t	
oleoso	#127	
poroso	#1t	
terroso	#121, 138, 141t, 155	
d. processo digestivo		
desobstrutivo	#10, 11	
depurativo	M: #135 – barriga.	Cf. pepsia B: #; 148
digestão/assimilação	B/fácil: #1t, 32, 34, 36, 38, 40, 41, 43t, 47, 49, 50, 53, 55, 59, 61, 65, 69 – saboroso, 79, 86, 99t, 101, 104, 107, 108, 112, 120, 121, 130, 137t, 141t, 148, 152, 156	GM: #147
	M/difícil: #3, 6, 9, 12t, 15, 20, 29-31, 33, 37, 42, 47, 51, 53, 55, 68, 70, 71, 74, 85, 86, 91, 95, 96, 98, 99t, 102, 112, 114, 116, 117, 120, 123-127, 135t, 136, 137t, 138-141, 144, 149, 150, 152, 153, 155, 158)	
dispersão gases	B/favorece: #30, 35, 38, 40, 65	M: #155 –
impede		
dissolvente	B: #3, 14 – humidade, 16, 29, 76, 78 – dilui, 100 – leite coalhado barriga/min. sucos espessos/pegajosos, 104 – sucos espessos/viscosos, 105min. – suco gorduroso/viscoso, 107t – atenua suco gordo/viscoso, 121qb; 122, 130	
diurético	B: #5, 11, 21, 25, 30, 33, 41, 44, 47, 50, 52, 58, 59, 61, 63, 81, 84, 86, 99t, 104, 113, 115t, 117, 123, 139, 147t	Cf. urina (B: #33 – esbranquiça, 46 – odor, 71 – arenosas, 73, 99 129 151 – impele, 105 – para dificuldade, 131
		M: #135 – para urinar
excrementoso	#27, 43t, 91 – B. dor barriga; 109, 114, 115 – previne, 124, 136, 150, 152, 153, 157	
excretor	#33, 96, 99 – urina	
laxante/purgativo	#13, 48, 86, 121t, 124 – suco barriga, 146mixt.	
obstrutivo	#1t; passagem lenta #20, 24 – queijo, 33, 59, 87 102 112 124 – barriga, 144	GM: #98t

	M: #31, 38, 65, 101 – para sedentários, 117 – barriga, 145
purgante 145	#24, 89, 107, 119, 121t, 122, 123, 133 – por cima/baixo, GM: #124
e. relacionamento/concepção	
afrodisíaco	B: #11, 18, 23, 30, 33, 38, 40, 45 – cessa excesso, 65, 120, 123 – luxúria feminina, 129 – em corpos frios M: #5, 13, 50, 100, 105 – obstrui, 107, 115, 146
indutor menstrual	B: #3, 11, 28, 30, 33, 39 – regula fluxo, 41, 55, 59, 63 <i>mod.</i> , 75, 81, 84, 123, 127, 129, 131 – fluxo <i>immod.</i> 78t <i>mod.</i> , 147 M: #146 – limpeza menstrual
reprodução/fertilidade	B: 25 – esperma, 53 58 – ebres aumenta, 66 – fixa esperma, 70, 84, 85 – no órgão reprodutor, 98 101 – aumenta, 109, 113 – aquece órgãos reprodutores, 153 M: #45 50 – diminui, 52 – mulher, 72, 73 – previne depois da menstruação, 79 – concepção e crianças estúpidas, 104 – infertilidade feminina, 107 116 – diminui, 129 – em corpos quentes, 137 – ociosidade no acasalamento, 146
sagacidade	faz; #82, 117 – inteligência
f. reabilitação	
cicatrizante	B: #8, 52, 67, 93
vermífugo	#31, 33, 34 – casa, 40, 41, 49, 52, 61, 63, 64, 70, 81, 97t – previne piolhos, 116, 117, 129

Tais qualidades transmitem-se por fim no corpo/alma, refletindo procedências como

sabor	B: #36, 43, 69, 77, 99, 101, 121, 137; 152 – agradável M: #137t, 138 – torpor sensação gosto
suco	B: #12t, 15, 18, 20 – sucros crus, 23, 30, 32t, 33, 40 – min. espessura de sucros, 43t, 50, 57 – vermes ouvido, 58 – min. sucros espessos/pegajosos, 68t, 71 <i>aliq.</i> sal, 86 – fleumático para anoréticos, 111 – limpa obstruções/atenua gordura, viscosidade, 115t, 120t, 124, 128, 142, 152, 156 M: #5, 6 – pegajoso/frio, 17, 25 26 29 42 51 53 56 91 99 – espesso, 31, 38 – pegajoso, 50, 52 54 87 – melancólico, 64, 74t térreo, 79 tóxico <i>immod.</i> , 85t ópio, 86 116 142 – fleumático, 95, 96, 102, 103 salgado/cruento, 106 129 salgado, 107, 113, 114, 119, 126 cruento, 135t, 136, 137t, 138, 139 espesso para veias/quase veneno, 140, 144 – espesso/viscoso/rude/frio, 145*, 146 – espesso/áspero, 147 – espesso/fleumático, 151, 158

Concernente ao rol de órgãos/partes do corpo humano (II.2), são mencionados

baço	B: #3, 23, 35, 40, 57, 84, 105, 117, 121, 124, 130; M: #1, 6, 29, 31, 37, 44, 45, 58, 73, 86, 99, 127 <i>immod.</i> , 144) barriga/ventre/abdómen (B: #3, 4, 10, 13, 24, 29, 33, 34, 39, 40, 41, 44, 47 – impele abdómen, 49, 50, 53, 55, 59, 69 – cessa desejo vão, 76, 78, 79, 80, 85 99 – impele, 86 – evacua, 91 – cessa dor barriga/ventre, 97 – absorve humidade, 101, 102, 103 – expele, 104 – dispersa humidade, 107, 112 – arrefece/seca barriga, 115 – cálculos/impulsiona/tonifica barriga/ impede fluxo excrementoso na barriga, 117 – agita/evacua, 118- retira exalações, 119, 120, 122, 124, 125, 129, 130 – dissolve humidade barriga, 131 – seca sucros barriga, 137 – desprende, 141t, 143 – fortifica barriga, 144 – picada abdómen, 146 – seca fluxos, 147, 151, 152 – dispersa flatulências barriga, 154, 157t – evacuação fácil/ seca fluxos abdómen M: #30, 47 – fecha, 51, 52, 58 – incha abdómen, 61, 62, 64, 73, 75, 84t 99t 120t – obstrui; 85 – impede, 88, 90, 98, 100, 106, 108, 120 – quem não segura
------	--

	comida na barriga, – obstrui, 121t, 123, 129 – esforços vão evacuar, 135 144– enche barriga de gases, 139 – causa calor pegajoso barriga, 141 – passagem lenta, 145, 146 – causa tensão, 147 157t – transição lenta
bexiga	B: #3, 33 <i>mixt.</i> , 37, 40, 50, 53, 80, 117, 122, 123, 132, 141 – enche M: #33, 34, 57, 59, 88, 105, 106, 113 Cf. útero (B: #30); ventre (B: #16, 25, 40. M: #34)
boca	B: #123 – bom odor M: #127 mau odor
cabeça	B: #14, 19, 46 – humidifica, 59 – seca humidades, 67 em frio, 92, 93 – dissolve humidade, 94, 101 – engrossa, 129 – úlcera, 131 – seca, 132 – seca corrimentos, 139 M: #24, 29, 85, 99 – pesada, muito sangue, 109, 129 – temperamentos quentes, 130
coração	B: #11, 15, 19, 60, 78, 83, 92 M: #46
dentes 129 – dor	B: #11, 13, 16, 41, 49, 57 – dor, 68 – inflamação, 88 100 110 M: #24, 117, 144
estômago	B: #9, 11ns, 13-15, 26, 35, 38-40, 45, 47, 49, 59-65, 74 – sofrimento por suco gástrico/sem pele menos impeditivo, 78, 89, 95, 97, 107 – estimulante, 108 – para estômago húmido, 111 mais ou menos, 113 – para est [^] mago frio, 115, 118 – tonifica, 120, 121t, 122 – não muito irritante, 132, 139, 141t M: #9, 24, 29, 48, 49, 58, 68, 70, 107 – humidades, 113, 114 – estômagos húmidos/fleumáticos, 117 – incha, 124 – causa dores, 127, 146 – causa tensão, 151 – para estômagos húmidos
figado	B: #3, 11, 30, 38, 40, 45, 47, 59, 60, 62, 66, 84, 91 – diarreia, 97, 105, 111, 115t, 117 – para obstruções figado, 118 – tonifica, 121t, 124 – para obstrução figado, 131 M: #1, 6, 24 144 – obstrui, 25, 31, 44, 86, 99t, 113, 127 – imoderadamente obstrui, 130 – para figado quente
garganta	B: #25, 39, 40, 131, 157 M: #49 - dor, 144 - dor
gengivas	B: #29 M: #24, 144
glândulas parótidas	B: #16, 33, 44
intestino 151;	B: #11 – cólicas, 39, 46, 47, 78t, 83 – falta ânimo, 120, 121, 146, 151; M: #13, 27, 29, 32, 45, 51, 74, 105 – te nsiona, 141 158 – passagem lenta
língua	B: #130 – seca a húmida
olhos	B: #23, 24, 40, 43 - corrimento, 84 - cataratas, 102 – lacrimejar, 105, 108 – cataratas, 115, 117, 130 M: #34, 52, 55, 100, 109, 129, 146) ⁶² ; peito (bom: #37, 44, 63 – inchaço coagulação do leite em mulher, 104 – dispersa humidade, 111, 121
perna	M: #30
pulmão	B: #3, 4, 16, 24, 28, 29, 46, 50, 53, 80, 104 – dispersa humidade, 106, 111, 119, 121t, 129 – sopros, 152 M: #31, 34, 35, 40, 52, 62, 73, 100
rins	B: #3, 11, 33, 37, 40 - aquece, 44, 53, 59, 66, 71 – cálculos, 109 – dor, 111, 117 – obstruções, 119 – expele areias, 122, 123 – dificuldade urinar M: #4, 9, 24, 30 – aquece, 57, 63, 73 – para secos, 99 – obstrui, 104, 113, 129 – de temperamentos quentes, 131
tendões	M: #146 <i>immod.</i> – dor, 155 – dor
testículos	M: #118, 123
tez	B: #33, 65 <i>mod.</i> , 91, 98, 101
tórax	B: 3, 16, 24, 25, 28, 29, 44, 46, 50, 53, 58, 80, 85, 115t doce, 119, 122, 131 – seca sucros, 145 M: #100
traqueia-artéria	B: #129 M: #117
uretra	B: #24
virilhas	M: #41, 82

⁶² Cf. ambliopia.

visceras B: #3, 134 M: #60, 97 – para partes interiores, 127,
 155 – dor
 voz B: #28 – faz cuspir, 45 – para cuspir sangue, 52, 79 – observar
 cuspir sangue, 80 – rouquidão, 88 – para quem cospe sangue, 91
 M: #64, 117, 129

Já o círculo de patologias (II.3), perturbações, estados ou enfermos afetados contempla

aborto B: #52, 55, 59, 91, 105
 ambliopia B: #13, 38, 41, 52, 108, 129 M/causa: #79, 113
 anasarca B: 105
 angina B: #46
 anorexia B: #86 M/causa: #65
 apoplexia M/causa: #140
 arrotos B: #117, 138
 artrite B: #105 – articulações, 129 M/causa: #1, 100, 117, 155
 asma a observar #79
 azia B: #40, 82, 115 M/causa: #135
 bebedeira B: #3, 13, 14, 31, 47, 52, 123 – previne, 151
 M/provoca: #72
 cálculos B: #29, 33 – rins/bexiga, 48, 80, 81 – rins/bexiga, 107 – rins, 110,
 123, 145 – previne rins/bexiga M/causa: #41 – rins,
 99, 135 – rins, 138
 cansaço/fadiga B: #9 M/causa: #145
 carcinoma M/causa: #146*immod.*
 caquexia M/causa: #155*freq.*
 catarro M/causa: #141
 cefalalgia B: #46 – cessa dor, febre, 66, 85, 100 – finda inflamações 110 –
 dor, 132, 152
 M: #24, 49, 51, 53, 58, 65, 99, 113, 122, 144, 145, 151
 ciática B: #57, 105, 110, 129, 130, 133
 cirros M/causa: #146*immod.*
 cólicas B: #8, 11, 27, 34, 102, 110, 129, 136, 154 – por bilis amarela
 M/causa: #4*immod.*, 32 – intestino, 47, 50, 51, 101, 139,
 140*freq.*, 141
 comichão B: #13, 100 M: #43, 86*immod.*
 debilidade M/causa: #79*immod.* Cf. força/energia (#83, 91, 99, 115, 128);
 exercício (em demasia B: #101; não existente: #108); desmaio
 (#78)
 delírio M: #64*immod.*, 72*immod.* - desordem mental, 99, 145 – turva
 raciocínio. Cf. loucura (M: #99).
 diarreia B/cessa: #15, 63, 73, 88, 91, 95 M: 129
 disenterias B: #9, 24, 69, 146
 dispneia B: #10, 56, 65
 elefantíase B: #110 M: #146*immod.*
 epilepsia B: #18, 27, 46, 86, 108, 110, 151 M/causa: #99, 123, 140,
 155*freq.*
 erisipelas B: #100
 escarros B: #86
 esclerose arterial B: #85
 esquilidos M: #146
 estrangúria B: #31, 129, 153
 falta de ar B: #105
 febre B: #5, 29, 39, 45 – por bilis amarela, 56, 65, 66, 79, 84, 107 –
 biliar/tercã, 110, 117, 118 – cabeça/bilis amarela, 123, 130, 139,
 141, 143, 152 – quartiã
 M/causa: #17, 109, 116*immod.*, 129 – de escrofuloses/héticos,
 141t, 144
 feridas B: #18, 52, 110 – boca, 146 – cessa fluxo de sangue excessivo
 combate

flatulência	#105 – para edemas de flatulência, 123 – sem/dispersa, 129 – dispersa/previne, 146 – sem mixt., 147 <i>gm</i> M: #9 – dissipa, 25, 30, 33, 41 – dissipa, 51, 61 – dispersa, 63 – dissipa, 74, 81 – dispersa, 99 tipo, 104 – dissipa, 105 – obstrui, 119 – na barriga, 123 – dispersa, 124, 125, 138, 141, 144, 145, 151
frenite	B: #100
gonorreia	B: #79 semente
gota	B: #33, 44, 65, 85, 105, 110, 145, 152 mixt. M: #105 – barriga
hemorroides	B: #18, 58, 113, 152 M: #129
hepatite	B: #10, 21, 24
herpes	B: #129, 136
hidropisia	B: #59
hipocondria	M/causa: #139
ictericia	B: #33, 45, 79, 100 – olhos ictericos, 108, 115t ácido, 117, 154 – por inflamação de figado M: #40, 107, 141
infertilidade feminina	B: #104
inflamação/abcesso	B: #9, 29, 41, 44, 50 – abdómen/figado fleumático, 52, 64-66, 81, 82, 94, 100, 101. 106, 115-117, 120, 121, 132, 154 M: #49t – causa inflamações/ pústulas estômago, 103 151 – causa
joelhos, dor de	B: #105
lábios fendidos	B: #153
lepra	B: #58, 59, 129, 130, 136 M/causa: #109
lienteria	B: #69
litíase	M: #1 de farinha de trigo
memória	B: #23, 108 M: #78 – esquecimento <i>immod.</i>
micturição [excessiva]	B: #22
náuseas/enjoo	B: #60 – cessa, 139 – por inflamação na barriga M/causa: #9, 16, 96, 107, 120, 139 – com fleuma na barriga
odontalgia	M: #144
oftalmia	M: #144
ortopneia	B: #81
otalgia	B: #18, 50, 80, 100 – zumbido, ruído, 106, 117 – dificuldade audição, 146 – para pus, 153
palidez	# 63, 65 <i>immod.</i> , 83, 87 – sem cor, 129 – cora
parto	B: #31 – dor; 40, 65 – expulsão placenta, 146 – para parto penoso
pleuriticisia	B: #136
prurido	M/causa: #44
psoríase	B: #33
reumatismo	B: #75, 81, 93 – previne, 122
sede	B: #21, 50, 79, 100, 129, 141, 143, 151 Causa: #26, 44, 122 – não muito, 127, 155
solução	B: #40, 123
sono/sonho	B: #9, 37, 45 – sono moderado, 46, 53 – soporativo, 79, 82 – sonho auspicioso, 85 – profundo, 120 M/causa: #52, 113 – pesadelos, 73 – insônia, 145 – sonhos perturbadores, 146 – insônia, 147 – sonhos perturbadores
surdez	B: #23
tosse	B: #16, 24, 37, 44, 53, 58, 59, 75, 85, 100 – cessa crônicas, 117, 129, 130, 145 M: #49, 100 – incita recentes
trauma/traumáticos	B: #110
tremor	B: 53, 73 M/causa. #99
tuberculose	B: #24
úlceras	B: #24, 31, 46 – evita, 86 – cicatriza, elementos da 100, 152 – de pés
vômito	B: #40, 47, 49, 73, 115, 120 M: #93 117 133 – causa

Por fim, o resultado último de considerar-se promotor de boa saúde (#34, 44, 51 secas/muito assado reverte dano, 99, 107 – ilumina corpo, 129 –

profilático, 144, 145 - preserva, 147, 151 - salubridade, 152 | 156 - para convalescentes); bom/útil (#31 verão, 44, 55mod.; 59 - inferior 2º, 66 - doenças agudas, 75 - pestes, 86 - primavera, 94 mel. violeta, 120 mod., 147mixt. - perde mal, 157t), antissético (#33, 46 - evita pústulas, 67 | 91* - emoliente, 76 - emoliente/cabelo, 88 | 110 - para queda cabelo, 100 - para edemas, 125 - cabeças carecas junta cabelos); antídoto; venenoso (#18, 24, 26, 31 - venenoso/antídoto, 44, 55, 59, 63, 64 - suco veneno/mata, 73, 74, 78, 81, 85 - tem suco venenoso, 100, 105, 106, 111, 119, 123, 129, 131* - é veneno, 137 - é veneno, 138, 139 - quase venenoso, 152); ou mau (#20, 31 inverno, 43t, 58*, 59 - excelente 3º, 86 - inverno, 96, 99freq., 103 mexilhão, 129 - para grávida, lactante, 131 - tem veneno*, 135 com tempo, 137, 141t, 144t - causa doenças, 145*, 157t, 158); para velhos (B: #86. M: #155).

E se na generalidade os produtos se categorizam enquanto elementos maioritariamente da flora/vegetais (viz. frutos, flores); também da fauna (viz. aves, animais de pasto, peixes, marisco), nem todos se inscrevem como alimentos, mas antes artigos passíveis de introduzir na degustação (e.g. água, neve, sal) e até confeções realizadas (e.g. azeite, pão, *posca*, vinho), conforme destaca o autor no proêmio.

Proêmio

Acerca das Propriedades dos Alimentos por ordem alfabética.

Havendo muitos eruditos, ó poderoso rei, não apenas helenos, mas também persas, agarenos⁶³ e indianos escrito acerca das propriedades dos alimentos, e entre eles alguns trazendo adiante a consideração do necessário, outros porém, tendo deixado algumas coisas ou totalmente esquecidas ou havendo considerado merecedoras de fraca memória, julguei que é preciso a partir de todos recolher as coisas melhores e as que possuem verdade, porquanto existe a necessidade dessa prossecução para obter a maior saúde e nada é mais valioso do que a longevidade. Quando o conhecimento habitual nomeia alguns alimentos de outro modo, mas o dos médicos antigos de outra maneira, irei usar os mais comuns e mais bem conhecidos dos nomes, para todos entenderem claramente. E juntarei ao tratado também o relativo a condimentos vulgares, aromas e bebidas conhecidas.

Coletânea sobre as Propriedades dos Alimentos por ordem alfabética por Simeão, mestre antioquiano de Seth, e dedicado ao Imperador Miguel.

Início de α⁶⁴.

Sobre pães.

A nutrição a partir dos pães difere de quatro modos: pela substância deles, isto é, fermento; pela sua preparação; a sua preparação e o fogo; no cozimento; mas também pela sua utilização. Ademais, no respeitante à substância, os melhores pães são os que a partir do fermento têm substância compacta e cheia, de modo a ser totalmente dividida pelos dentes. De facto, eles proporcionam bastante nutrição. Também os mais amarelos quanto à cor são os melhores entre eles. Os facilmente esfarelados pelos dentes são opostos a esses, e depois da fragmentação revelam-se porosos e esponjosos. No tocante à preparação, o pão extremamente levedado e amassado é de digestão fácil; e o que participa de sal com moderação, mais proveitoso, sobretudo o feito no recipiente de barro⁶⁵. Quanto ao fogo, o fogo sendo mais do que o necessário diretamente no princípio, [os pães] desenvolvem uma crosta com couraça. E resulta em duplo, estando o pão em má condição, tendo o interior cru e mal cozido, mas também o exterior muito cozido e seco. Porém, moderado o fogo, muito ténue, não alcança o pão de boa maneira, mas deixa mais cru mormente o interior. E de entre todos os pães, os que cozem em fogo moderado no tempo adequado igualmente através de todos eles, esses também são digeridos otimamente pela barriga e são mais adequados para as restantes funções. No concernente à sua utilização, apresentam diferenças: os pães quentes são fáceis de digerir e muito nutritivos, todavia retardam o intestino; contudo, os ingeridos no próprio dia da cozedura, depois de arrefecerem, não são muito louváveis. Os utilizados depois de um dia ou dois são digeríveis e desfazem-se. Não obstante, os transformados após grande quantidade de dias não são úteis. Ora, os melhores dos demais pães são os que se diz em recipientes de barro, pelo modo

⁶³ Entendam-se 'árabes'. Cf., *Antigo Testamento*, para descendente de Agar, serva de Abraão.

⁶⁴ A ordenação alfabética reporta os lexemas gregos conforme tábula².

⁶⁵ Vd. κριβανος.

de cozerem e de se confeccionarem. Mas de seguida os que se cozem no forno, porquanto não se deixam cozer igualmente na profundidade como com recipientes de barro. Porém, o pão dessa qualidade é puro, pelo que gera sangue mais útil e mostra-se mais nutritivo. Já os pães desprezíveis e chamados virados são pouco nutritivos e evacuados rapidamente, porque a força purgativa dos sedimentos causam a separação dos intestinos. Entre os muito puros e desprezíveis não há muita distância no mais e no menos. Alguns médicos evitam o uso do pão de farinha de trigo nos congestionados rapidamente quanto ao fígado e ao baço, bem como nos artríticos e litiásicos, pois essa farinha de trigo é muito pegajosa.

Sobre carneiros.

As carnes dos carneiros são moderadamente quentes, mas têm natureza muito húmida, e por isso prejudica os que possuem muita humidade quanto à constituição, porém beneficia com corpos mais secos. E quanto mais novo é o carneiro, assim também é mais húmido e de mais fácil digestão, e quanto maior, assim também de mais difícil digestão e menos húmido; do mesmo modo outrossim nos restantes animais. Com efeito, os mais jovens dos maiores são sempre mais húmidos.

Sobre amêndoas.

As amêndoas são moderadamente quentes e nutritivas quanto baste. Todavia, possuem capacidade de emagrecer e de dissolver, através da qual fazem a purga das vísceras e do tórax. São difíceis de digerir. As amargas são mais quentes, refinadas e penetrantes. De facto, impedem pelo refinamento, as obstruções no fígado e no baço e que haja desintegração das pedras nos rins e na bexiga. Diz-se também que se alguém em jejum usa amêndoas, tornam-se preventivas de bebedeira nesse dia. O óleo da amêndoa é apropriado para o calor, mostrando-se também preventivo dos [congestionamentos] no fígado, bem como proveitoso para o pulmão e o tórax. O óleo de amêndoas amargas é mais preventivo do que das doces, diurético, dissolvente de todas as pedras dos rins e da bexiga, além de indutor das menstruações.

Sobre peras.

As peras em primeiro lugar são frias, em segundo, secas. E se de facto são mais doces e maduras, participam de algum calor. São compostas de doce e adstringência, todavia algumas outrossim ácidas. Preparam a barriga antes da comida, sobretudo as adstringentes. Sucessivas e comidas à farta, provocam estados de cólicas. São proveitosas para os abdômens quentes. Os grãos nelas, por um carácter específico, têm efeitos compensadores nos pulmões. Contudo, prejudicam os rins.

Sobre pepinos.

Os pepinos, que antes também se diziam cabaças⁶⁶, são frios e húmidos em segundo grau, por causa da mistura do frio e da humidade, são muito prejudiciais e de sumo insalubre. Porém, deles importa escolherem-se os pequenos. Também são diuréticos e usados nas febres agudas, fazem a

⁶⁶ Cf. σικύα.

temperatura mais moderada, em especial cozidos. O uso da sua semente misturada diminui a fertilidade e termina o ímpeto nos relacionamentos amorosos. Mas as sementes deles, tendo sido secas, ganham um certo calor e executam a atividade oposta neles e tornam-se mais diuréticas.

Sobre cogumelos.

Os cogumelos são frios e húmidos em segundo grau. Formam um sumo pegajoso e frio, mas são de difícil digestão. E alguns calham serem nocivos e com certa característica provocam dores de garganta e gargantas arranhadas de imediato. Convém que eles se comam preparados muito fogosos e muito quentes com condimentos ou peras cozidas com eles. Com efeito, observou-se perfeitamente que são preventores do dano dos cogumelos, que os acompanham. Devem usar-se mais preferencialmente esses no inverno do que no verão, porque os intestinos estão febris e os sonos muito prolongados. Com efeito, ao não cozinharem bem, tornam-se obstrutivos no fígado e no baço. Mas se então a sorte adversa para alguém tenha o infortúnio de encontrar um tipo de cogumelos nocivos, beba de imediato juntamente com mel um pouco de água quente e carbonato de sódio e ficará curado.

Sobre joio.

O joio é quente e seco perto da terceira posição; mas tem a mesma força que a íris⁶⁷.

Sobre amido.

O amido gera-se a partir de trigo limpo mergulhado em água em queimadas sob o cão⁶⁸ e despejada por cinco dias. Mas ao ficar mais molhado, retira a água. É necessário haver extraído o farelo e secar ao sol antes de ficar acre. Tem força ao arrefecer e moderadamente ao secar. De igual modo, apaziguador de violentas [cólicas] e cicatrizante, e por isso é um bom fármaco para as disenterias.

Sobre aneto⁶⁹.

O aneto é quente e seco em segundo grau. Ajuda face a inflamações por sucros espessos. E alguns, por um lado, mostraram verdadeiramente bom face ao estômago; mas outros, mau para o estômago, uns atentando para o seu calor, promotor da cocção da humidade e dissipador das flatulências do abdómen; os outros, face à espessura da substância dele, difícil digestão e náuseas. Cozinhado com azeite, retira flatulência, gera sono, é promotor da digestão de massas cruas, e dissipador de inflamações no abdómen, também terapêutico para corpos fatigados de trabalho desmesurado. Porém, prejudica, como dizem alguns, os rins.

Sobre anis.

O anis é quente e seco em primeiro grau. Ajuda condições hepáticas em tempos frios, mas ainda face a dispneia por causa de fleuma; e de modo suficiente dissipa obstruções. Verificador do ventre e produtor de leite.

⁶⁷ Planta.

⁶⁸ Cf. astronomia, 'estrela cão'.

⁶⁹ *Anethum graveolens*.

Sobre aspargos⁷⁰.

Esse tipo de vegetais primeiramente não era aqui conhecido, mas só os aspargos acres ditos oreodafnes⁷¹. E agora são levados com a estação da primavera e distinguem-se entre eles. Mas é próprio de todos os legumes serem muito nutritivos, como se alguém afirmasse que a natureza da substância está colocada entre os legumes e as carnes - não está desviado longe da verdade. É diurético, também cessa as obstruções do fígado e dos rins, e isso é visível a partir da mudança do odor próprio da urina, como se percebe de igual modo havendo sido comido disso em certa quantidade, conforme também o sílfio. E ninguém se admire se diretamente derem à urina parte da qualidade habitual. Com efeito, veja-se! Depois que a carne está vermelha e aplicada às mãos transmite a própria cor à urina, e parece paradoxal que o posicionamento exterior afete as urinas. Mas tendo o que se vê sido apresentado do exterior, devem seguir sequencialmente. Os aspargos beneficiam face a cólicas [intestinais] e também renais; perante estados de fleuma, favorecem a procreação e mais rapidamente do que os restantes vegetais voltam-se para o sangue. São indutores das menstruações e favorecem diante de palpitações cardíacas, são benéficos para os dentes, não são sempre bons para o estômago; por isso é preciso usá-los com molho⁷² e com azeite juntamente com suficiente cozedura.

Sobre lagostas.

As lagostas são frias, húmidas, nutritivas, capazes de deter o ventre, difíceis de digerir, sobretudo as maiores delas. De facto, as muito pequenas são de digestão fácil. Os sucos das caudas são mais difíceis de digerir e mais espessos. Quando importa, juntam-se com condimentos quentes e bebe-se vinho antigo e também laranja-amarelado.

Sobre o sal.

O sal é quente em segundo grau e seco em terceiro. Participa de cariz adstringente, auxilia temperamentos no tocante a fleumáticos, impele a barriga e seca os corpos. Tem força purgativa e provoca apetite. E imoderadamente faz um excesso de calor do sangue e provoca ambliopia, diminui outrossim a procriação, causa comichão, e é nocivo dos intestinos. Todavia, friccionado no meio dos dentes, destrói a humidade pútrida. E dissipa as humidades no ventre. Dizem que cura a nociva intoxicação a partir de vinho, esfregado nos pés. E diferentes salmouras, acerca das quais não é adequado detalhar agora, são boas para o estômago.

Sobre o âmbar.

O âmbar emana em diferentes locais. Na realidade, são fontes disso, tal como de piche, asfalto, enxofre e de similares. O melhor é laranja-amarelado e gordurosos, o que se dá numa cidade na Índia chamada Silaqueto, e brota esbranquiçado numa pequena cidade junto ao mar da feliz Arábia, dita Sicra. Mas recolhe-se inferior e negro a partir de peixes a alimentarem-se nas cavernas

⁷⁰ *Asparagus acutifolius*.

⁷¹ Cf. *Eleodaphnum*.

⁷² *Garum*.

de âmbar. Tem força quente e solúvel das humidades, e por causa disso, alguns colocam-se para as coisas do estômago. Ademais, fortifica a cabeça e o coração, e sentido na bebida acelera a embriaguez. Caso se junte ao vinho, ainda mais.

Início do B

Sobre carne bovina.

A carne bovina é muito nutritiva e o sangue saído dela apresenta-se mais espesso do que o conveniente e por isso cria nos melancólicos a mistura de diferentes doenças melancólicas. É difícil de digerir e de assimilar. Mas suficientemente cozinhada, alimenta. E comparada com a carne de carneiro é fria e geradora de sangue abundante em bilis negra. Porém, o caldo disso inibe a diarreia por causa de bilis clara. Mas se alguém desejar comer disso ou for coagido, cura o dano temido devido a tal com vinagre, alho e arruda. Beneficia apenas para os que têm o estômago mais quente e com exercícios de modo excessivo e contínuo.

Sobre manteiga.

A manteiga, moderadamente, é quente e nutritiva. Ajuda o pulmão e o tórax, e trabalha em prol de a partir desses facultar expectoração com facilidade, mas compensa face às tosses por muito frio e muita secura. Também usada de modo suficiente estimula o ventre. E quanto mais antiga é, torna-se nisso mais quente e mais nutritiva do que todo o azeite. Tem propriedade de maturação, força dissolvente, sobretudo em corpos frágeis. Por causa disso, untada, cura virilhas e tumores das glândulas parótidas e cessa a dor no nascimento dos dentes das crianças; além disso, por vezes flutua no estômago, causa enjoos e apetite. E nos calores abdominais, frequentemente, altera a bilis para amarela.

Sobre damascos.

A Arménia di-los maçãs arménias⁷³. Esse [tipo] fica destruído no verão tardio. O sangue gerado a partir deles é insalubre. Mas são frios e húmidos em segundo grau, e são piores sumos do que as nectarinas. Estimulam o ventre e cessam a bilis amarela, ainda não sendo maduros. Mas tomados frequentemente causam febres. Importa usá-los antes da comida. Com efeito, comidos mais tarde, sobrepõem-se aos alimentos e destroem-nos com a sua natureza perecível.

Sobre bálsamo.

O bálsamo é uma pequena planta, menor do que dois cúbitos. Nasce perto do Egito, na terra dos egípcios agora chamada Fonte do Sol, pelos antigos, Cidade do Sol. E quando bem mantidos pelo Egito, na estação outonal, retirava-se com ferro as partes inferiores dessas plantas e a partir delas distribuía-se suco similar a azeite, como é visível e por isso era chamado óleo balsâmico⁷⁴. E o sumo recolhido colocava-se em vasos e em repouso. Emergia branco, era fino, mais benéfico e por causa disso muito mais valioso. Mas o médio algo amarelado e inferior ao que está por baixo. Porém, alguns utilizavam o mosto para fendas das mãos e noutras terapias, pela falta de outras [secções]. Uns provam isso ao

⁷³ Cf. 'Αρμένια.

⁷⁴ Cf. 'laserpicio', βαλσαμελαιον/σίλφιον, *Ferula tingitana*. Vd. βαλσαμον: 'bálsamo'.

enfiar-se através dele o ferro untado e aproximado ao fogo, o qual também recorre ao óleo dito de cânfora e outros; todavia, outros ao não flutuar em água, mas toldarem para baixo. Porém, isso também ocorre com outras substâncias oleosas, exceto quando ambos coocorrem: dito puro ao ligar-se por vezes ao ferro e afundar-se na água, retirar-se facilmente dela. Na realidade, é necessário saber por que razão o corpo, estando no primor, flutua na água e então testa-se através do fino linho molhado nele e suspenso descende sem a colorir, mas apenas lhe deixa bom odor. Puro, ajuda face a muitos sofrimentos. De facto, dado juntamente com leite de mulher aos que partilham o fármaco destrutivo ou são picados por animais venenosos, gera-se um grande remédio, espalhado sobretudo nas picadas de escorpião. E os Persas dizem que com isso se quebram em pedaços cálculos e cooperam nas infertilidades femininas em prol da concepção, colocado na barriga ou fumigado. Muitos, então, porque raro e difícil de encontrar, só colocam sob o útero. E dizem que face às hemorroides, isso beneficia e para a epilepsia, bem como as otalgias a partir do frio e outros sofrimentos frios, sendo muito quente.

Sobre os manjericões.

Os manjericões participam suficientemente de calor, beneficiam o odor, o coração e o cérebro, mas embebidos em água tornam-se mais húmidos e provocam sono. A semente deles favorece muito face aos sofrimentos cardíacos e os abatimentos a partir da bÍlis negra, opera ademais para hilaria e alegria.

Sobre bolotas.

As bolotas são difíceis de digerir e muito nutritivas, de passagens lentas [pelo intestino] e também produtoras de sumos crus, e por isso, aconselharemos evitar o seu uso.

Sobre buglossa.

A buglossa é diurética e capaz de cessar a sede. Os caules dela fervidos e também comidos crus ajudam quanto a arranjos hepáticos. Prepara-se com elas julepo e é útil.

Sobre aveia.

A aveia é fresca e adstringente. Ajuda micturições em extremo e arranjos bastante coléricos. Assemelha-se, de igual modo, a cevada, segundo a tradição.

Início de γ

Sobre os grouis.

As carnes dos grouis são quentes de temperatura, secas e fibrosas, e por isso importa comê-las dois dias após o abatimento. Geram sangue de suficiente espessura e negritude. O caldo deles aclara a voz e aumenta a procriação. Dizem que, simultaneamente, a sua medula e a bÍlis reunidas com óleo de jasmim beneficiam face à perda da memória. Usam-se alguns deles na bÍlis e para melhores condições oftálmicas. Diz-se também que a oleosidade que flutua a partir da sua fervura, inserida nas orelhas, favorece quanto à surdez; e quando a gordura neles se junta com vinagre cÍlítico no banho auxilia para

endurecimentos do baço. Porém, esse alado passa por toda a região inabitada⁷⁵, não fica numa região.

Sobre o leite.

O leite compõe-se de três substâncias: serosa, que é tênue, lascada, purgativa da barriga, se alguém a separa através da ebulição; também como queijo, que evidencia gordura e obstaculiza as barrigas; e como manteiga, que tem consistência média e a mistura da constituição serosa e da manteiga. Então, quanto mais o leite partilha da [constituição] serosa, ele é muito útil; e quanto mais de caseoso, nocivo, produz obstruções ao fígado e pedras nos rins. O leite cozinhado através de pequenas pedras torna-se um ótimo fármaco para disenterias e pungentes corrimentos abdominais. Ajuda de igual modo face a tuberculosas, héticos, tosses secas e picadas na uretra, por causa de bebida venenosa. O melhor leite é a partir do animal são e não totalmente magro nem seco, recentemente espremido. De facto, quanto mais se continua com a ordenha, fica privado o melhor dele. Mas importa também que esse seja suficientemente doce e esteja livre dos restantes sabores. Com isso, de igual modo, muito branco. Regula outrossim impetuosos corrimentos no tocante ao olho. E bem cozinhado humedece o corpo, faz o vigor dele e beneficia o pulmão e o tórax. Prejudica os estômagos e sobretudo a humidade e a cabeça, como refere Hipócrates, o leite faculta dor de cabeça má. Com efeito, é facilmente alterado, e faz-se muitas vezes em queijo no estômago. Mas é prejudicial para dentes e gengivas, e por isso, importa que os que têm dentes fracos lavem com líquido⁷⁶ e vinho.

Sobre nabos.

Os nabos são quentes em segundo grau, mas húmidos em primeiro. São suficientemente nutritivos, diuréticos, flatulentos, criadores de esperma, lubrificantes de garganta e de tórax. Consumidos mais frequentemente produzem sumo espesso e obstrutores no fígado. Ademais, não prende nem impele o ventre. Degustados com vinagre e sal despertam o apetite. Outrossim, a semente deles raspada e engolida torna-se muito afrodisíaca. Diz-se que, se alguém usar essa semente com a de menta e o sinal de Lemnia⁷⁷, nesse dia não é prejudicado pelo veneno ou picada de animal venenoso e que, aplicado nas virilhas, beneficia com alguma propriedade.

Sobre *garum*.

O *garum*⁷⁸ é quente em primeiro grau, mas seco em segundo. De igual modo, corta o calor, também sucos espessos e impele de modo suficiente o ventre, expelindo as excreções no estômago. Faz muita sede e por isso convém

⁷⁵ Considere-se, a propósito, a oposição entre 'mundo grego e 'terras bárbaras'.

⁷⁶ Vd. μελικρητον : bebida de leite/água e mel.

⁷⁷ Cf. *terra sigillata*, época romana. Técnica de revestimento usado na cerâmica, mas também enquanto terapia. Vd. Bimson 1956; Mirtia-Appolonia-Casoli 1999.

⁷⁸ Ingrediente/condimento/tempero corrente (molho de peixe, a partir de vísceras de peixe marinadas fermentadas e moídas) na Antiguidade clássica, já conhecido entre os gregos como γάρος. (cf. Plin. HN 31.93). Vd. Antiguidade Romana, séc. I, Apício, *De re coquinaria* 35 *Oenogarum in tubera*, 'Enogarum para túberas', 39 *Oxygarum digestibilem*, 'Oxígaro digestível'. Cf. *liquamen*, *allec*, *murta*. Vd. Zahn 1912; Grimal-Monod 1952; Jardin 1961; Corcoran 1963; Curtis 1983, 1991, 2009.

que os que têm sede misturem isso com extrato de rosas com mel⁷⁹. Alguns usam-no também para com úlceras pútridas a partir do exterior.

Sobre gazelas.

Os veados chamam-se comumente gazelas! As carnes delas são mais bem aromatizadas do que os demais animais selvagens e habitam junto do corpo humano. Beneficiam os corpos excrementosos, húmidos, bem como face a cólicas e condições epiléticas. Mas obstam o intestino e fazem os nervos secos.

Poejo.

O poejo emagrece e aquece de modo excessivo. E quando há humidades espessas a partir do tórax e humidades do pulmão também pegajosas, quanto a isso, beneficia, faz cuspir e induz menstruações, digerido com vinho branco e bebido quente puro, emplastrado por fora das coxas e auxilia outras partes arrefecidas.

Início de δ.

Sobre ameixas⁸⁰.

As ameixas são frias e húmidas em segundo grau. Ajudam os que têm ventre quente e seco, impelem a barriga por causa da humidade e pegajosidade nelas, sobretudo as mais negras. E são más para o estômago. Secas prejudicam menos, mas causam falta de apetite, dor de cabeça sobretudo aos fleumáticos e não são muito nutritivas. As ameixas brancas são difíceis de digerir e menos estimulantes do intestino. As ocre e maiores geram sumo espesso e são mais difíceis de digerir do que as outras. Importa degustar essas antes da restante comida. Mas as amargas, adstringentes e não maduras mantêm-se no estômago. Bebido o sumo dos damascos favorece face a febres ardentes e inflamações; também controlador para pústulas nas gengivas na boca e relativamente ao mau temperamento quente e a retenção da barriga. Porém, a resina da árvore é fina e tem força dissolvente; ademais dizem por isso que tomada com vinho destrói cálculos, e auxilia pulmões e tórax e prejudica o baço. É mais forte a resina a partir da árvore antiga.

Sobre cherovias.

As cherovias são quentes em segundo grau e húmidas em primeiro. São menos nutritivas do que os nabos, diuréticas e também afrodisíacas, outrossim flatulentas, de difícil digestão sobretudo comidas cruas. Impelem o útero, induzem outrossim menstruações e não geradoras de sangue muito bom, mas fazem o órgão reprodutor sérico e aquecem os rins. Todavia, as vermelhas são mais fortes do que as ocre. Por essa [razão], detêm calor e amargura moderada e os sumos emagrecem os gordos, mesmo sendo consistências gordas. Já a sua semente é mais diurética e indutora das menstruações tomada com mel. Ajuda, como alguns pensaram, por uma propriedade específica, quanto a dores de pernas e prejudica a bexiga. Para mais, através delas e de mel prepara-se mel de cherovia, como através de rosas rodomele. Adiciona-se-lhe condimentos

⁷⁹ Cf. ροδόσταγμα.

⁸⁰ Cf. damascos/'ameixas de Damasco'.

picantes, e torna-se muito quente, de digestão fácil, favorável à frigidez do fígado, promove a dispersão de gases e fortalece a gestação.

Início de ε.

Sobre cervos.

As carnes dos cervos são caldos de má qualidade, de difícil digestão e geradoras de bilis negra. Contudo, importa que as caçadas ocorram na estação de verão, uma vez que frequentemente nessa altura engordam com serpentes e víboras, são sedentos. Sabem naturalmente que se beberem água antes da sua digestão, morrem. E por isso aguentam a sede e deitam-na fora. Então, pelo menos os que se apanham nessa estação são venenosos e muito prejudiciais, e por isso há que privar da sua ingestão no estio e é útil no inverno. Com efeito, digerem-se de modo tolerante nessa estação devido ao calor do interior. De facto, as carnes dos cervos não cozinhadas bem geram fluído espesso e prejudicam o fígado e o baço. Além disso, diz-se que comidas frequentemente e sem moderação tornam o corpo trêmulo e instável. Mas a medula e a gordura sobreposta suavizam as durezas das úlceras. A carne é fria e seca. Alguns fumigam-na nas casas para a expulsão das serpentes e usam face a estrangúrias, obstruções, expulsão dos vermes na barriga. É nociva do pulmão. Mas dizem que suspensa beneficia a dor de parto. O sangue do cervo seco e esmagado compensa face a picadas venenosas. E as partes íntimas trituradas ou peladas e bebidas com vinho beneficiam mordidas por víboras.

Sobre cabritos.

As carnes dos cabritos são de fácil digestão e medianas. Produzem sangue fino e húmido. Ademais, auxilia conjuntos corporais⁸¹ quentes e secos. Para além disso, mais fortes e de melhores sucos os não demasiado novos nem grandes. De facto, eles, havendo ultrapassado seis crescentes lunares, nem se chamam exatamente crias, mas cabras. E os vermelhos e acinzentados são melhores do que os outros. Mas molestam os estados de cólicas intestinais. Contudo, afirmam que ingerir os seus pulmões é preventivo da bebedeira que se cria naquele dia.

Sobre grãos-de-bico.

Os grãos-de-bico são quentes e húmidos em primeiro grau, difíceis de digerir e também excretos, afrodisíacos e mais nutritivos do que as favas, obstrutivos e similarmente indutores menstruais. De igual modo, partilham de uma mesma qualidade salgada e doce. E por causa da salinidade impelem a barriga. Devido à doçura, mostram-se diuréticos. São outrossim flatulentos, geradores de leite, e têm força antissética. Os negros têm lugar de fármaco, pela atividade. Com efeito, são muito diuréticos e capazes de dissolver cálculos nos rins e na bexiga; todavia, nenhum dos vegetais consegue dissolver cálculos como os grãos-de-bico, e deles sobretudo os negros quanto à cor e os de tamanhos pequenos, e principalmente o seu caldo, porquanto não é capaz de encontrar-se nenhum outro nos vegetais prejudicial diante dos ataques na bexiga como caldo de grãos-de-bico. Porém, os grãos-de-bico vermelhos são mais quentes e espessos do que os brancos. Todos são diuréticos e, embebidos

⁸¹ De corpo e alma.

em água numa noite e tomados, expulsam os vermes. Importa que o que utilize careça a ingestão disso seis horas. Colocados como emplastros sobre tumores de glândulas parótidas, suavizam e dispersam a massa, e misturada a sua farinha com vinagre e untado beneficia a psoríase. Outrossim, o caldo deles é útil para ictéricos e esbranquiça as urinas. Mas convém nem usar antes deles outra comida nem depois da comida, mas pelo meio. Os grãos-de-bico negros se ferverem com rabanetes e aipo, a sua decocção com óleo de amêndoa torna-se completamente purificante para rins e bexiga. Ingeridos com fava dispoem a boa saúde e perda de carne do corpo. Mas diz-se acerca deles também isto: que, se alguém que sofre de gota cozinha grãos-de-bico negros, até libertem o máximo disso⁸², de igual modo arremessado com mel, e tomado em três dias seguidos, em cada dia uma medida, em conformidade do muito auxílio que dará. Os grãos-de-bico amarelos são flatulentos e de difícil digestão. E dizem alguns que são produtores de boa complexão.

Sobre azeitonas.

As azeitonas maduras são moderadamente quentes, mas as não maduras adstringentes, frias e secas, reforçantes da barriga, supressoras de cólicas, mas também nocivas do pulmão. As negras e maduras são facilmente digeríveis, nocivas do ventre e dos olhos, bem como relativamente à bexiga. Ademais, são quentes quanto à temperatura e tendem para o seco. Contudo, as postas em salmoura ditas serem frias e secas, e tomadas antes das comidas com *garum* voltam-se para o ventre. Para mais, afirmam que se alguém molhar as casas com decocção de azeitonas destruirá inteiramente as pulgas nela, e principalmente se lhe juntar uma parte de cominho selvagem moído. Porém, as azeitonas não nascem a mais de trezentos estádios distantes do mar, e por isso as regiões de azeitonas afastadas além dessa extensão do mar têm falta.

Sobre azeite.

O azeite é moderadamente quente e sobretudo húmido. Mas o de azeitonas não maduras partilha quanto mais adstringência tanto mais frio; todavia, o dissipado é mais pungente; contudo, o antigo, quanto mais antigo, tanto mais quente e dispensor, sobretudo se for refinado a partir do início. Porém, distingue-se que é puro e translúcido também ao a partir de pouco untar-se uma grande parte do corpo e rapidamente ser absorvido por ele. Julga-se a quantidade de calor e de frio do azeite pelo sabor. Sendo doce, é comedidamente quente; mas adstringente, frio. E isso é benéfico para o estômago. No entanto, o calor ou secura é próprio do sedimento do azeite. Útil para inchaços em torno do baço; todavia é nocivo para os pulmões. E caso alguém pretenda - refere-se -, colocar sabor de óleo de amêndoa ou de pistacho ao azeite, ferva o azeite, com três partes suas de água, mergulhando nele amêndoas ou pistachos moídos, e deixe no fogo, ao ponto extremo de que a água seja consumida. Na realidade, partilhará suficientemente da qualidade do mergulhado.

Início de ζ.

Sobre o milho.

⁸² Entendam-se 'películas'.

O dito milho tem força semelhante a fermento, e havendo estado no meio termo entre o aquecer e arrefecer, e secar suavemente. De igual modo, ele é facilmente digestível, saboroso e aderente.

Sobre jujubas.

As jujubas são equilibradas quanto ao calor e humidade. Têm mais propriedades de cessar a muita acidez do sangue, produzem sumo útil e reduzem a gordura do sangue. Beneficiam face a tosses, dificuldades de respiração, também do peito, rins e bexiga. As melhores, maiores. Essas são as comestíveis. São além de difícil digestão, também nocivas do baço e por isso é melhor usá-las com decocção.

Sobre gengibre.

O gengibre é quente em terceiro grau, mas húmido em primeiro. Beneficia a obstrução, promotor da digestão dos alimentos, afrodisíaco, e dispensor de flatulências. Beneficia outrossim ambliopias pela humidade, gerando visão acutilante; face a muita frigidez do estômago e do fígado, bem como sucros pegajosos.

Sobre julepo.

O julepo tem temperatura moderada, prevalece no muito frio, beneficia os calores nas febres e não só os [causados] pela bÍlis amarela, mas também relativamente à fleuma deles e quanto ao calor da barriga e muita aspereza da garganta. Mas dado com água muito fria aos perturbados pelo calor febril é de grande ajuda. Fortalece o estômago e os intestinos, além de que erradica o fluxo imoderado das menstruações.

Início de η.

Sobre a menta.

A menta selvagem é quente em terceiro grau, seca em segundo e principalmente participa de alguma humidade. Ajuda o fígado frio e o abdómen. Além disso, fortalece o estômago frio, faz a digestão e detem o vômito e o soluço. Todavia, é propícia para a azia e suscita o apetite. Também é dissipadora de flatulências e destruidora de vermes, sobretudo a decocção da selvagem. Ademais, é libidinosa, aquecedora dos rins frios, diminuidora da espessura dos sumos, atenuante, e desbloqueadora das obstruções no fígado e bexiga. Convém não usar isso intensamente, uma vez que dilui o sangue, trabalha a gordura e altera então para bÍlis amarela, depois dispõe que o sangue se disperse mais fino, também que o gordo e melancólico fiquem para trás, e por isso importa que o que sofrem de icterícia se mantenham afastados dela. Esfregada junto com sal e face à mordida de cão raivoso é remédio colocada sobre a mordida. Seca, triturada e tomada após a comida atua para a digestão, e beneficia os que sofrem do baço e a dor de parto, bebida com vinho. Diz-se igualmente que massageada é remédio para a oftalmia. Com efeito, referem que a sua decocção cura rapidamente, parando o sangue cuspidado da garganta. Mas a sua semente limpa o ventre e prejudica o pulmão.

Início de θ.

Sobre segurelha.

A segurelha é quente e seca em terceiro grau. É própria como atenuante da inflamação, dissipadora de flatulências, diurética, provoca, através da humidade, visão aguda para as ambliopias, trabalha em prol da digestão da comida, frequentemente erradica a inflamação, por seu turno, com a sua limpeza, despeja o abdómen; e por ser capaz de digerir, alguns com digestões difíceis misturam-na com alimentos. Não é somente produtora de flatulências, mas também atrasa a sua génese no abdómen e nos intestinos. Promove não só as menstruações, mas também a sua decocção expelle os vermes; e misturada é benéfica para dor de dentes pelo frio. Mas prejudica a virilha e produz bílis amarela, e mais usada, também negra, além disso, frequentemente, causa cálculos nos rins.

Sobre atuns.

Os atuns são espessos em sucos, difíceis de digerir e produtores de mau sumo. Dizem que o sangue deles espalhado impede a germinação dos cabelos.

Início de 1.

Sobre peixes.

Todos os peixes são frios e de compleição húmida. Os criados nas pedras são melhores do que os outros. Sendo de fácil digestão, bons sucos e moderadamente húmidos por não terem carne dura. Os segundos deles para bom suco são os do mar ou os nos rios que vão para desaguar. Os alimentados na lama ou águas paradas são de má condição. Os sinais dos peixes mais saborosos são terem a carne suave, coberta de escamas, nem pegajosa nem malcheirosa, nem inteiramente gorda, não se altera rápido no ar e putrifica, mas a pele também tem gosto agradável e delicado. Com efeito, esses são outrossim fáceis de digerir e criadores de sangue útil, se também o sangue produzido a partir de todos os peixes é mais magro do que o [criado] pelos das terras⁸³. De facto, os peixes mostrados auxiliam os não treinados e os fracos quanto à força, bem como os levados pela doença. Na realidade, nada alheio de saúde precisa de ser enquanto os nas lamas e nos quais se lançam esgotos são inúteis, de excrementos líquidos maus, de natureza excrementosa, prejudiciais da barriga; os peixes criados nos lugares sem ventos não são úteis. E os marinhos menos húmidos, mas os dos rios mais do que eles, contudo os paludosos e lamacentos têm muito mais humidade. Os peixes marinhos são de muito fácil digestão e difíceis de assimilar, mas os de rio são de difícil digestão e fáceis de assimilar. Os peixes beneficiam as bílis amarelas, prejudicam os que abundam em fleuma e os que têm nervos afetados, sobretudo de inverno e nas terras frias. Os peixes pequenos, os na água limpa e corrente na terra rubra e sobre pedras e areia são úteis. Contudo, os cetáceos e grandes são difíceis de digerir e com sumos espessos. Mas os não acostumados a comida através dos peixes são inteiramente prejudicados por ela, provocam sede, e mais ainda sendo frios e húmidos. E sobretudo no intestino bilioso. A sopa dos peixes das rochas impele o abdómen. Os peixes salteados são quentes, secos e redutores de sucos espessos, adelgaçantes, mormente os bons sucos. Todavia, os de carne dura preservados ganham pior condição. Não obstante, alguns afirmam que importa

⁸³ Entendam-se 'animais das terras'.

ter cuidado com o uso dos peixes salteados depois da sangria. E com efeito, frequentemente geram dores e comichões.

E as cabeças dos sustenta o corrimento antigo dos olhos.

Sobre figos secos.

Os figos secos, em primeiro grau, são quentes. E ajudam os peitos e tosses. São diuréticos, suficientemente nutritivos, causam boa saúde do corpo e tomados antes da comida impulsionam o abdômen, exceto se não passarem através do abdômen, produzem sangue de má condição e por causa disso os que os ingerem imoderadamente têm prurigo e gera-se-lhes depois prurido. É alimento útil, e antídoto de venenos, comidos com nozes ou amêndoas. Limpam os rins e obstruem o fígado e o baço, além de aquecerem, provocarem sede e nos conjuntos manifestamente quentes geram bilis amarela, e por isso importa que os que têm esse conjunto, com a sua ingestão, bebam rapidamente sacarose em vinagre⁸⁴. Porém, cozinhados com hissopo, compensam face a tosses antigas e a sofrimentos de tórax. Mas, colocados sobre tumores da glândula parótida e de mais abcessos, tornam suaves essas coisas, são concoctivos, isso sobretudo nas carnes mais delicadas. E colocados sobre os pés com feno grego e vinagre beneficiam os gotosos não pouco.

Sobre endívia.

A endívia é fria em primeiro grau, e selvagem, seca em primeiro. E cultivada, húmida em primeiro. É boa para o estômago e usada com vinagre juntamente com a cozedura obstrui o intestino. Tem força adstringente como nenhum outro dos legumes, cessa a efervescência do sangue, dispersa as inflamações no fígado, beneficia os de icterícia e fortalece o fígado com alguma propriedade. Apresenta vantagens de ser proporcionadora de sono moderado. Mas alguns afirmam que usada depois do corrimento de sangue ou de trazer-se sangue à superfície através da utilização de recipiente de vidro⁸⁵, com vinagre, preserva a saúde do fígado. Ademais, cessa o desejo afrodisíaco em excesso e diminui a descendência, porquanto têm temperatura fria. Outrossim, compensa face à cuspidela de sangue e a sua decocção auxilia muito o fígado. Mas a semente dela beneficia perante as febres pela bilis amarela. Prejudica o baço.

Sobre violetas.

As violetas são frias em primeiro grau, mas húmidas em segundo. Auxiliam quanto a dores de intestinos, desfavoráveis ao coração. Bebidas e também inaladas cessam as dores de cabeça pela bilis amarela. Humidificam a cabeça seca, arrefecem o calor através do odor e conduzem o sono, exceto se sofre de corrimento de humidade de cabeça⁸⁶. A decocção delas cura anginas acontecidas a crianças e epilepsias. Mas espalhadas sobre a cabeça, incrivelmente, partilham com a urina o odor próprio. A partir delas existe óleo de similar força em arrefecer e humedecer. Mas alguns dizem que se alguém se untar com ela no banho antes da sudação, não se desenvolvem no corpo pústulas ou úlceras. Compensa face à dor de cabeça nos ressecados por febres,

⁸⁴ Οξυσακχαρ?

⁸⁵ Cf. σικύα, *lagenaria vulgaris*.

⁸⁶ Sinusite?

inalada e untada. Prepara-se a partir delas xarope e julepo. Para mais, usa-se no tocante a afeções do tórax e do pulmão.

Início de κ.

Sobre marmelos.

Os marmelos são frios em primeiro grau, mas secos em segundo, contraem e também fortalecem o estômago, fecham o abdômen tomados antes da comida; e impelem urinas. Por mais, comidos imoderadamente tornam-se difíceis de digerir e por vezes provocam estados de cólicas, e cozinhados são de mais fácil digestão. Os mais doces adstringem menos, já os ácidos mais. Além disso, são todos bastante frios e evitam o vômito. Também usados com comida impelem o intestino; outrossim, presentes antes da comida nos abdômens frios acidificam os alimentos. Nem sempre após a comida impulsionam o intestino, mas, por um lado, nos que têm a força de retenção do intestino fraca. Por outro, forte capacidade retentora. Ingeridos após bebida previnem que o vapor a partir do vinho seja transmitido à cabeça. Diz-se que se uma grávida os comer frequentemente a criança descendente dela é muito esperta e cansativa. A partir deles é preparada uma bebida de marmelos⁸⁷ boa para o estômago e fortalecedora do fígado.

Sobre cerejas.

As cerejas são frias, húmidas e laxantes de abdômen. Mas são más para o estômago e prejudiciais do fluido do estômago, principalmente as não maduras. Porém, úteis a temperaturas quentes e secas. A goma da árvore tomada com vinho beneficia os que sofrem de cálculos.

Sobre nozes.

As nozes verdes são quentes em primeiro grau, mas as secas, quentes em segundo. E as verdes são estimulantes do abdômen, e por isso usam-se com *garum* antes da comida. São mais facilmente digeridas do que as amêndoas. As secas causam inflamações e pústulas ao estômago. Mas tornam-se boas para o estômago ingeridas com figos secos. Contudo, dizem que, degustados figos secos com nozes e arruda antes das comidas não há muito prejuízo por drogas fatais. E nos estômagos frios as nozes são facilmente digeríveis, mas nos quentes transformam-se no suco bilioso e provocam dores de garganta e cefaleia. Ademais, são nocivas para tosses. Comidas antes de outro alimento ajudam o vômito. Porém, vemos que usadas imoderadamente expulsam os vermes. E beneficiam face aos tormentos dos dentes.

Sobre abóboras.

A abóbora é fria e húmida em segundo grau, de fácil digestão e também de bom suco e não muito nutritiva. Outrossim, cessa sedes, diurética e excitante do abdômen. Beneficia temperaturas secas e quentes e acaba as inflamações de abdômen e de fígado. Afeta os fleumáticos e relativamente a estados de cólicas. Mas se no abdômen se junta com sucos em má condição, corrompe e torna-se um mau suco. Corta também a apetência dos prazeres amorosos e provoca menos descendência. Além disso, o sangue gerado a partir delas é ténue quanto

⁸⁷ Vd. κυδωνῆτον.

à composição. Auxilia o tórax, pulmões e bexiga. O suco dos seus pedaços colocado junto com [óleo] de rosas, acaba com ouvidos inflamados, e emplastrada arrefece toda as inflamações fleumáticas.

Sobre castanhas.

As castanhas, as quais se designam bolotas de Zeus, são quentes e secas em primeiro grau, proporcionam abundante alimento para o corpo, são vagarosas para passar [pelo intestino] e de difícil digestão, sucos espessos e também causadoras de dores de cabeça, flatulências, obstrutoras de abdômen e geradoras de desordens colicativas. Outrossim, muito assadas e de igual modo secas afastam o dano.

Sobre repolho.

O repolho é quente e seco em primeiro grau, sumo em mau estado e também gerador de suco melancólico, embota a vista e perturba os sonos através de sonhos adversos. Mas o seu suco possui carácter purgativo, mantém esse corpo fechado quanto ao abdômen e por isso, se quisermos secar o abdômen deliquescente, cozinhando-a com moderação e retirando água de primeira leva, deitamos diretamente noutra quente da fervura. De facto, duas vezes cozinhada, importa não tocar no ar nem em água fria. Mas o repolho é de suco em pior condição no verão do que no inverno. E é diurético e destruidor de vermes, também dissipa as intoxicações pelo vinho. Contudo, diz-se que cura as ambliopias pela humidade. Porém, cozinhado juntamente com carnes gordas retira muito do dano. E a sua semente, com uma propriedade, colocada no útero, destrói a descendência e previne a concepção das mulheres. Porém, prejudica o pulmão. Todavia, afirmam que ingerida antes de outra comida previne a bebedeira, e que o seu suco tomado com mel beneficia grandemente afonia que haja ocorrido. Colocada em feridas, cicatriza-as e cura inflamações de feridas malignas, bem como inflamações de enduração.

Sobre pinhões.

Verdadeiramente, as pinhas em relação a pinhões. Esse fruto é quente em segundo grau, seco em primeiro, é suficientemente nutritivo e com sucos espessos, de difícil digestão. Outrossim, causador de dor de cabeça, e produtor de sangue útil. Amacia a aspereza no tórax. E auxilia face a danos na bexiga, no abdômen, acridéz nos rins, tosses demoradas, sensações húmidas do pulmão e soporativo. Ademais, usado com mel ou passas torna-se de fácil digestão e aumenta a descendência. Beneficia estados de tremuras.

Sobre alcachofras.

A alcachofra é alimento de mau suco, sobretudo quando é mais dura. Produz suco bilioso, tem substância mais dura do que madeira, de modo que a partir dela gera-se suco melancólico, embora a partir do suco nela, ténue e biliosa. Ora, melhor, caso necessite consumir-se, as mais jovens, mas também o seu interior, porque mais suave.

Sobre cidras.

A casca é intensamente quente e seca em primeiro grau, a polpa é fria, em segundo grau. E o interior, ácido frio e seco em terceiro; mas a semente,

quente e húmida em segundo, e a polpa delas é de difícil digestão, além de produtora de fleuma espesso, e por isso é costume comer-se com mel. E a casca atua na digestão da comida. Também beneficia face a suco melancólico e devido à sua frouxidão. Ademais, é favorável se alguém a utilizar moderadamente. Na realidade, sem temperança torna-se de difícil digestão, arranhando um pouco. Mas ela preparada com mel e condimentos, chamado *diakitron*⁸⁸, aquece o abdômen, purga a humidade nele e digere a comida. Todavia, preparada sem condimentos é de difícil digestão. Contudo, a semente das citras é antídoto face a venenos e picadas de animais venenosos, mais ainda melhora ferroadas de escorpião. Bebida, induz o fluxo menstrual, mas abortiva⁸⁹ de embriões no útero. Porém, a acidez nelas cessa a bÍlis amarela em excesso. No entanto, é surpreendente que o pão quente colocado sobre cidras faz apodrecer mais rápido. Porém, dizem que também utilizada durante a noite provoca desvio dos olhos.

Sobre agriões⁹⁰.

Os agriões são quentes e secos. Talham as febres, e de sucos espessos. Por isso, diminui remédios aos que sofrem de dispneia e aquece moderadamente. Porém, a semente deles é mais eficaz face a essas ações.

Sobre alcaparras.

Alcaparra é quente e seca em segundo grau. E compõe-se de diferentes qualidades: pela acidez - por causa dela, limpa e reduz; pela pungência - devido a ela aquece, dispersa e emagrece; pela adstringência - em virtude dela junta e contrai; e por isso, se de facto algo mais, beneficia baços duros, tomada com vinagre ou oximel e emplastrada. Mas de igual modo induz menstruações e para dores de dentes. Ajuda ingerida com vinho ou vinagre; e por outro lado a casca dela em torno dessas coisas é mais forte. Mas mais fracos as folhas, o caule e o fruto. E ela⁹¹ suaviza as coisas muito endurecidas das escrófulas. Todavia, o seu suco destrói os vermes criados nos ouvidos. Colocadas marinadas em vinagre constituem bloqueio no fígado e baço. Auxilia sobretudo com alguma propriedade o baço e beneficia os ciáticos. Prejudica os rins e a bexiga.

Sobre cebolas.

As cebolas são quentes e secas em quarto grau, e húmidas em terceiro. Porém, a substância delas, espessa. Para mais, são diuréticas, promotoras de descendência e suscitadoras de apetite da comida. Também causam cefaleia e mau estômago, mas, como também afirmam alguns, danosas por esse motivo.

⁸⁸ Vd. διακιτριον.

⁸⁹ Cf. ἐκτρωτικός por ἐκτρωτικός, não lexicografado. Afiguravam-se, na Antiguidade Clássica, conhecidos antiafrodisíacos; contraceptivos, com particular relevo para o *periklymenon*; *silphium* ou 'dádiva de Apolo' (Vd. Ar. *Eq.* 893-901; Plin. 13.42; Catul. 7; Macr. 2.4.1); incapacitantes sexuais; preservativos; espermicidas e emenagogos, certificados e passíveis de serem postos ao serviço, tanto de homens, como de mulheres. Tais propriedades arrogavam-se, quer a géneros alimentares individuais, quer a preparados, amuletos, danças e rituais apropriados para o efeito, anticoncetivos naturais, utilizados em chás, pastas ou supositórios, assim como o recurso a exercícios físicos excessivos, imersões/banhos em substâncias como artemisia, ingestão excessiva de diuréticos e laxativos. Outrossim, a execução cínica de abortos, ainda que procedimento anti-hipocrático (*Juramento*. E.g. Ov. *Am.* 2.13, 2.14.38). Vd. Riddle 1991, 1992; Pioreschi 1995.

⁹⁰ Cf. 'cardamomos'.

⁹¹ 'Casca'?

De igual modo, a cebola cozinhada deita fora muito dano e é ajuda face à aspereza do tórax e às tosses. Outrossim, colocada sobre as hemorroides, descongestiona. E suficientemente guarnecida com vinagre limpa a lepra; mas se é espessa quanto à substância, diminui igualmente os sumos espessos e pegajosos; porém incha o abdômen. E se alguém a usar continuamente, incide em baços afetados.

Sobre canela.

A canela é excelente em terceiro grau, aquecendo e secando rapidamente; inferior em segundo. E é totalmente refinada e nada seca de igual modo, aquecendo de jeito similar a ela. Ademais, limpa o abdômen e beneficia as tosses pela humidade. Também aquece o fígado e o abdômen e seca as humidades na cabeça e na barriga. A excelente chamada *mousoulon*⁹², da cidade de Musulo. Existem sete tipos de canelas, denominadas a partir dessas terras. Acerca deles é inapropriado passar pela exposição do detalhe contemplado. Ademais, são todas boas para o estômago, fáceis de digerir a comida e diminuidoras de fleuma, e diuréticas, também obstrutivas, indutoras menstruais. De igual modo, bebidas e também aplicadas com mirra no útero provocam o aborto de fetos. Mas facultam antídotos face a picadas de animais venenosos e partilha de venenos. Além disso, untadas com mel, removem a lepra e beneficia face a afeções de hidropisia e as friezas dos rins. E por isso importa que os frios e húmidos quanto ao temperamento adicionem isso a alimentos habituais. Porém, prejudica a bexiga.

Sobre cravinhos.

O cravinho é quente e seco em segundo grau. E alguns colocam em terceiro. Mas é fruto de árvore. Porém auxilia o estômago, fígado e coração, cessa o enjoo devido à humidade, e danifica as entranhas.

Sobre alcaravia.

A alcaravia é quente e seca em terceiro grau. É conveniente face à digestão da comida e dispersa flatulências. Contudo, fortalece o estômago, obstrui o abdômen e mata os vermes [intestinais]. É diurética, obstrutiva. É bastante produtora de bílis amarela nos corpos quentes.

Noz-moscada.

A noz-moscada é quente e seca em segundo grau. Mas impede o abdômen, tonifica o estômago e o fígado; beneficia longos sofrimentos do fígado. Contudo, prejudica o pulmão.

Sobre cominho.

O cominho é quente e seco em terceiro grau. Alguns colocaram-no em segundo. Também é diurético e dissipa a flatulência mormente a do estômago. Mas bebido em si mesmo causa palidez, cessa o corrimento de sangue a partir do nariz e corrimento menstrual imoderado, ou bebido ou aplicado ao mesmo tempo com vinho antigo no útero. Seca o estômago, assado no fogo, molhado em vinagre. Bloqueia a diarreia devido à humidade; esfregado e também

⁹² Vd. *μούσουλων*.

colocado no peito feminino, em virtude da coagulação do leite, torna-se remédio para esse inchaço. Bebido com vinho é antídoto para venenos e picadas de animais venenosos. Mas afirmam que o seu uso desmedido causa cálculos aos rins, e queimado bane os insetos.

Sobre coentro.

O coentro é em primeiro grau frio, mas seco em terceiro. Porém, apresenta-se bom para o estômago e fortificante. Todavia, preserva as comidas no estômago para boa consistência. Queimado ao fogo, bloqueia o abdômen. Beneficia face a inflamações e temperaturas quentes. Para mais, bebido, termina corrimentos de sangue e também colocado depois de ser moído. Sorvido com vinho expulsa os vermes; além disso, usado imoderadamente provoca delírio. Todavia, o seu suco bebido é veneno e mata. Com efeito, ficam afônicos e desconcertados da mente os que bebem isso.

Sobre açafão.

O açafão é quente em segundo grau, mas seco em primeiro, e alguns afirmaram-no ser quente em terceiro. Ademais, é bom para o estômago e opera a digestão em torno dos alimentos. Abre a obstrução. Beneficia face a sofrimentos da inflamação e febres letárgicas. É dispensor, libidinoso, bem como benéfico para as entranhas, e para com dispneias. De igual forma, usado moderadamente causa boa tez. Mas imoderadamente, faz palidez, dor de cabeça e anorexia face à comida. Porém, colocado sobre os gotosos, com ópio, leite e óleo de rosas, folhas de beterraba postos sobre eles, afirmam que beneficia grandemente. Mas se alguém tomar por quatro dracmas e meio, ficará aprisionado de riso incessante que se acompanha de morte. E diz-se que preparado [com fermento], é desenvolvida ação tão grande como a noz - expulsa a placenta após o parto.

Sobre cânfora.

A cânfora é fria e seca em terceiro grau. Mas seguramente é própria da árvore produtora de goma arábica na Índia. Contudo, diz-se que a árvore na qual nasce é muito difícil, sendo capaz de obscurecer com a sua sombra cem homens. E cria-se na montanha ali perto do mar. A madeira dessa árvore é leve e de funcho. A cânfora é auxílio muito grande face a doenças agudas e relativamente a dores de cabeça a partir de febres e inflamações, sobretudo as do fígado. Provoca mais frio aos rins e vasos espermáticos, e isso fixa o esperma. Mas examina-se se é pura por este modo: ao colocar-se sobre o pão quente, e se humedecer é pura, mas se não, elaborada.

Sobre lírio.

O lírio é quente para o temperamento, e ajuda a cabeça fria quanto ao odor. Mas o óleo a partir dele é de untar e também forte emoliente. Porém, alguns usam-no em raiz para cicatrizar feridas.

Sobre tainha.

A tainha sobretudo entre todos os peixes em rios e mares alegra as águas. Porém, é de difícil digestão, má para o estômago e produtora de fleuma,

mormente a do rio. Todavia, a do mar é menos indigesta e de melhor suco. Gera sangue mais ténue e mais fraco.

Sobre gobião.

O gobião é peixe de costa, o qual nas areias do litoral ou em redor das pedras e cabos é saboroso e de fácil digestão; contudo, nas bocas dos rios ou lagos ele não é de bom suco nem de fácil pepsia. Porém, o seu caldo reduz o abdómen. Mas comido sem sal cura disenterias, lenterias e desejos vãos de evacuar.

Sobre camarões.

Os camarões participam de um certo calor e humidade. E são difíceis de digerir, maus para os estômagos e afrodisíacos. Ademais, ajudam com uma propriedade específica a respeito da concepção das mulheres. E esfregados e bebidos com oximel expõem os vermes. Mas diz-se que triturados e colocados sobre a parte em que a ponta da espada ou espinho penetraram, lançam essas coisas fora com uma força natural. Nascem em alguns lugares maiores e largos, próximo do grande, e eles são mais ativos.

Sobre lagostins.

Os lagostins são de difícil digestão, nutritivos e participam de algum sal no suco. Além disso, se frequentemente cozinham em água doce tornam-se obstrutivos do abdómen. Mas diz-se que queimada a carapaça do lagostim, bebida com [vinho] puro limpa cálculos renais, traz muitas urinas arenosas.

Canábis.

A semente de canábis ingerida tem prejuízo quase igual ao coentro. Com efeito, imoderadamente mascada como aquele causa desarranjo mental. Mas as folhas secas tomadas enquanto farinha ou também sobretudo em vez da bebida, algumas provocam estranha bebedeira e inconsciência ao que masca. De facto, nas Arábias, isso masca-se em vez de vinho e embebedam-se, mas seca a descendência como a cânfora.

Início de λ.

Sobre lebres.

As carnes das lebres para os que desejam secar os corpos são inteiramente benéficas, mas prejudiciais quanto ao composto para os mais secos. E produz sangue espesso e melancólico, obstrui o abdómen e impele as urinas. Ora, bem digeridas são nutritivas, mas causam a paragem do rim e do baço. Danificam o pulmão e provocam insónia, porém o coalho da lebre beneficia pela obstrução da diarreia e vômitos, bem como relativamente a picadas de animais venenosos; previne a concepção após passado o fluxo menstrual. Afirmam que os órgãos sexuais da fêmea moídos e sorvidos com vinho pela mulher fazem-na conceber se, depois da bebida de imediato tiver relações com um homem. E também que o seu cérebro assado ajuda quanto às tremuras.

Sobre avelãs.

Avelãs, que também se denominam nozes pônticas, são quentes e húmidas. Mas são mais nutritivas, de mais difícil digestão e menos quentes do

que as nozes. Provocam flatulências e danificam, como afirmam alguns, o intestino dito jejum⁹³. Todavia, retirada a sua pele interior, são de mais fácil cocção e menos impeditivas do estômago. Contudo, diz-se que se alguém partilhar delas com arruda antes da alimentação não será prejudicado pela picada de animais venenosos ou veneno naquele dia, e que os escorpiões fogem dela, e que tomadas juntamente com figos secos beneficiam então as picadas pelos escorpiões, e que confere muito proveito contra a pungência devido ao suco negro na barriga.

Sobre incenso.

O incenso é quente em segundo grau, mas seco em primeiro. Todavia, tem algumas qualidades amargas, obstrui o abdômen e seca. Mas queimado auxilia face a tosses e reumatismos. Contudo, também é indutor menstrual, bebido e aplicado. Mas queimado tem também alguma propriedade peculiar para eliminar a peste, e por isso importa fumigar por meio dele mais frequentemente as casas na época pestilenta. Com efeito, altera a viciação do ar.

Sobre ládano.

O ládano é quente em segundo grau, refinado e emoliente quanto baste, dissolvente e digestivo. Mas tem outrossim algo adstringente, e, por conseguinte fortalece cabelos fluídos.

Sobre robalo.

O robalo é próximo quanto à composição à tainha. De facto, este produtor de sangue fino e fleuma é mais útil do que a tainha pelo agradável sabor.

Início de μ.

Sobre maçãs.

Existem muitas diferenças nas maçãs. Na realidade, umas adstringem, têm frio e sumo térreo, ao passo que outras mostram-se ácidas, húmidas e refinadas. De permeio, são doces, direcionando-se para mais calor.

Convém usarem-se as adstringentes quando, pelo muito calor ou humidade, o estômago está relaxado; e essas impedem a barriga. Mas devem ser dadas ácidas quando, na barriga, o suco espesso coligido não se encontrar completamente frio. De facto, diluem isso e evacuam por baixo. Mas as doces são apropriadas para os que têm a barriga fria, ajudam os picados por animais venenosos. Mas todas as maçãs prejudicam por alguma propriedade os nervos, principalmente as não maduras. E diz-se que também provocam esquecimento aos que usam exaustivamente. São benéficas face a desmaios e debilidades do coração.

Sobre alfaces.

As alfaces, que também são chamadas *tridácias*⁹⁴, são frias e húmidas em terceiro grau. Mas trata-se de um alimento não causador de sede e gerador

⁹³ Cf. *intestinum jejunum*.

⁹⁴ Cf. μαρούλιον; θριδακίνη; 'alface'.

de sono; contudo não é indigesta de modo similar a outras verduras. Suficientemente protege a barriga e nem produz mau sumo para o sangue, nem bom sumo por completo. Mas ajuda os abdômens mais quentes. Porém, usada continuamente causa debilidade ao corpo inteiro e produz ambliopia, inação afrodisíaca, e a semente delas bebida obstrui as gonorreias. Ademais, simultaneamente, triturar com rodomele, aplicada sobre as têmperas suscita o sono dos insones. Mas importa atentar o uso de alfaces relativamente aos que cospem sangue, os asmáticos, os fleumáticos e os desejosos de gerar crianças. Com efeito, afirmam que não apenas promovem menos crianças, mas também fazem os nascidos estúpidos. Cozinhadas e também usadas com óleo de sésamo beneficia doentes de icterícia. Contudo, comparam a sua frigidez e humidade com a das fontes de água. E por isso são inteiramente benéficas contra febres ardentes. Todavia, diz-se também que tomadas depois reverterem o dano a partir da mudança de águas. Mas o seu suco é tóxico e tomada excessivamente mata os que usam.

Sobre malvas.

A malva é fria e húmida em primeiro grau. Mas passa facilmente o abdômen, não só pela humidade, mas também falta de aderência e sobretudo quando se junta com azeite e *garum*, salpicado vinho a essa na proporção da comida. Auxilia bexiga, tórax, pulmão e suaviza o som rouco. Mas, como afirmam, a malva selvagem degustada causa alívio da dor aos picados por vespas ou abelhas. Se alguém for picado por escorpiões ou abelhas e untar a pele com sumo de malva, sobretudo da selvagem, fica logo livre de dor. Também, de maneira similar, infundida em dores de ouvidos é tranquilizadora de dor. E diz-se que bebida a sua decocção dissipa os cálculos, promove o sono. Para mais, ela causa fertilidade na mulher que a usar mais continuamente. E em cataplasma cessa as febres e suaviza os endurecimentos. Mas sobretudo é próprio dela aplicada apaziguar dores pelas picadas de vespas e abelhas.

Sobre cominho negro [nigela].

O cominho negro é quente e seco em terceiro grau. É refinado e destrutivo de vermes no abdômen, dispensor de flatulências, e capaz de cortar inflamação. Inalado e sobretudo depois de aquecer beneficia face a ortopneias e reumatismos. Mas diz-se que triturado e com vinagre colocado sobre o abdômen anula também assim os vermes, e que fermentado com mel e partilhado com água quente dissolve os cálculos nos rins e na bexiga, é diurético, indutor menstrual, e que é antídoto relativamente a venenos, se alguém o consumir em jejum.

Sobre erva-cidreira.

A erva-cidreira é quente em segundo grau. E auxilia quanto a azias devido frio, desânimos pela bílis negra, medos impensados motivados a partir dela⁹⁵, provoca alegria e beneficia no tocante a fluído melancólico e ao fleuma. Porém, diz-se que causa sagacidade, e que tomada antes do sono torna o sonho auspicioso, opostamente ao repolho. Com efeito, aquele é pleno de maus

⁹⁵ Entenda-se 'bílis negra'.

sonhos. Todavia, danifica as virilhas, e prepara-se julepo a partir dela, eficiente por inteiro frente a sentimentos melancólicos e abatimentos a partir disso.

Sobre bezerro.

São visíveis diferentes tipos de bezerro, o mais forte do qual nasce numa cidade de Coras mais oriental dita Tupat. E tem cor amarelada. Porém, o transportado da Índia é inferior. Além disso, tende para mais negro e por seu turno o inferior o que vem de Sinos. Mas geram-se todos no umbigo de um animal unicórnio de magnitude similar a veado. De facto, esse animal enraivecido enche-se quanto ao umbigo de sangue espesso recolhido nele, e então afastado de pastagem e bebida rebola-se na terra e expulsa o umbigo sujo cheio de sangue, o que depois de tempo suficiente solidificado ganha bom odor. Todavia, o bezerro é quente e seco na terceira posição e refinado. Porém, os nervos enfraquecem as partes e a cabeça fria, e prejudica a quente. Mas é adequado a restabelecer perante a falta de ânimo e paragens quanto à força, assim como ante sofrimentos cardíacos. Com efeito, fortalece o coração, salvo se causa palidez do corpo. Alguns examinam se é puro assim: numa bacia humedecida ou de água de purificação. Depois de haver pesado, colocam-no, se pesam de novo e se mantém o peso, creem-no genuíno, e se não, consideram-no adulterado.

Sobre funcho.

O funcho aquece em terceira ordem disposta, mas seca em primeira. Porém, é gerador de leite, promotor de reprodução, diurético, e favorece no fígado e baço e dos congestionamentos de baço, bem como indutor menstrual, outrossim beneficia febres passageiras. E ajuda os olhos dos que sofrem de cataratas. Ingerido continuamente produz bilis amarela. Mas existe outro funcho selvagem, o qual chamam, por causa da magnitude, funcho hípico, cuja raiz e a semente têm uma energia mais causadora de secura do que o cultivado, segundo me parece, capaz de sustentar o abdômen. De facto, ele não participa de nenhuma adstringência manifesta.

Sobre papoula.

A frigidez e secura são próprias das papoulas, em segundo grau. A branca é mais forte do que a negra, faz sono, de difícil digestão e também pouco nutritiva, ademais, partilhada com mel aplica-se ao órgão reprodutor. E auxilia o tórax e a esclerose arterial, impede tosses e o abdômen, ainda que alguns, opostos, julgaram falsamente que ela o impulsiona com essa ação. Prejudica a cabeça e usada exaustivamente provoca cabeça pesada. Alguns, esfregando-a, colocam na testa dos que têm anipnia, por ela causar sono. Mas a negra é mais fria e provoca muito sono, contanto que, se alguém a tomar imoderadamente, causa queda em sono profundo; modo similar aos letárgicos. Com óleo de rosas colocada na cabeça cefalalgias pela febre. Mas diz-se que emplastrada com leite de mulher e açafraão abona os gotosos. Todavia, o seu sumo é venenoso. O suco da negra é dito ópio.

Sobre mel.

O mel é quente e seco em segundo grau, refinado e também purgativo. Mas possui algum ácido, por isso desperta a evacuação das coisas da barriga.

E é diurético, fácil de digerir e não evita o abdômen, se misturado na água muito fermentado (até ser despumado por completo), retirada continuamente a espuma na totalidade. De facto, o mel tem utilidade para os velhos e os de temperaturas por completo frias, mas aos que estão no primor da idade e quentes transforma-se em bîlis. Se cozinhado por si mesmo torna-se inferior quanto a acidez, donde também engorda muito e beneficia as cicatrizações das úlceras. O melhor mel é agradável, acre, amarelo, adequado quanto a espessura e delicadeza. Mas mais forte o primaveril. Contudo, o de inverno inútil. Todavia, também facilmente mudado para bîlis amarela mais ainda em abdômens quentes. Limpa o corpo de impureza e conserva preservados todos os untados com ele, e por isso os antigos cobriam os mortos com mel nos cestos. Auxilia outrossim acima do vinho epiléticos por não ser levado para a cabeça como esse, e desperta o apetite dos anoréticos devido ao suco fleumático. Mas cessa os escarros espessos e expulsa-os. Porém, as composições preparadas pelo mel são difíceis de digerir e as não bem cozinhadas causam obstruções ao fígado e baço. Mas, de forma imoderada, e contínua o mel adicionado causa comichão.

Sobre beringela.

A beringela em Galeno chama-se beladona cultivada. E é quente e seca em segundo grau. Produz sumo melancólico. Infligida frequentemente causa ausência de cor e sentimentos melancólicos. Administrada com vinagres torna-se obstrutiva. Mas importa cozinhá-la antes. Com efeito, através de muita cozedura expulsa-se muito do mau suco nela.

Sobre as bagas de murta [mirtilos?].

As bagas de murta são frias e secas em primeiro grau. Auxiliam os que cospem sangue e os picados por escorpiões, bem como face a diarreia. De facto, obstam extremamente. Mas prejudicam a bexiga. As brancas e doces partilham um certo calor. Mas obstruem o abdômen e previnem as exalações quentes e húmidas. Isso mesmo fazem também as folhas da planta inaladas e colocadas sobre a cabeça. Ademais, ajudam de igual modo perante inflamação devido à dor de dentes, se alguém lava a boca com a decocção delas estando ainda quente. As bagas beneficiam quanto à perda de cabelos que caíram, postas na cabeça simultaneamente com noz-de-galha depois de trituradas com óleo. O suco das folhas, sendo absorvido até meio óbolo, beneficia os mordidos por víboras ou cobras. E refere Demócrito que o mirtilo tem alguma afinidade natural com a amora. Com efeito, plantadas perto das outras nascem muito rapidamente. As raízes entrelaçam-se umas com as outras, o que não aconteceria se não fossem muito próximas.

Sobre mástique.

A mástique é quente e com alguma humidade, auxilia os prejudicados por fleuma pegajoso. Erradica o fleuma se alguém o tomar até quatro óbolos e consegue igual a um purgativo. Beneficia quanto a estômagos frios não apenas recebida internamente, mas também aplicada por fora. Assim também o óleo preparado a partir dela.

Nêspervas.

As nêspervas maduras partilham de algum calor, mas as não maduras são frias, adstringentes, obstipam a barriga.

Início de v.

Sobre patos.

As carnes dos patos são mais quentes do que todos os alados domésticos. E têm sucos espessos. Contudo, partilhadas com a gordura do domesticado param as dores na barriga motivadas por pouca excreção, e também as no ventre. Auxiliam outrossim - sobretudo o seu fígado - relativamente a diarreias devido à fraqueza do fígado. E afirmam também que causam boa complexão, limpam a voz, procuram produzir boa saúde do corpo e boa força. Porém, são de difícil digestão e abortivos. Todavia, a sua gordura é quente e refinada. Cura as picadas no interior do corpo. Mas o Persa⁹⁶ diz que não há outra gordura mais refinada ou mais mais diaforética ou mais emoliente.

Sobre o óleo de amêndoas amargas (?)⁹⁷.

O dito óleo de amêndoas amargas é quente, seco, queimado ajuda as cabeças frias e húmidas, fortalece-as, assim como também o coração, e, numa palavra, dizem que aplicado ativa as forças a partir deles. Compõe-se de almíscar, âmbar e de aloé índigo.

Sobre narciso.

O narciso é uma planta deveras delgada, muito fragrante e nascida em alguns lugares ali na Trácia. Desconhece-se junto da maioria. De facto, o seu caule é semelhante a esmeralda quanto à cor; mas a parte superior, a prata, porque muito branca; contudo, o meio deles como ouro. É quente, seco e dispersor de humidade na cabeça. Diz-se que inalado continuamente se torna preventivo de reumatismos. A sua raiz seca tem força dissecante. Cicatriza as feridas como uma cola e até às deflorescências em torno dos nervos. Mas tomado até três dracmas causa vômito de modo intenso.

Sobre nenúfar.

Também muitos usam essa planta para inalação por causa da fragrância, e sobretudo nas regiões quentes. Com efeito, ajuda as cabeças quentes e secas, humedece-as acima das violetas. Em cataplasma, beneficia muito face a inflamações. E fazem através do seu extrato a chamada essência de nenúfar muito agradável e favorável para maleitas quentes.

Início de ξ.

Sobre alfarrobas.

Alfarrobas, que também se dizem farrobas⁹⁸, Galeno desaprova, desejoso de que elas não se transportem dos locais em que nascem, porque são maus sucos e também lenhosas e de difícil digestão. Mas os mais novos afirmam que essas fortalecem o estômago tomadas após a comida e obstruem muito as diarreias usadas essas antes da comida.

⁹⁶ Vd. Koetschet 2019.

⁹⁷ Ποι νετώπιον νέτωπον? ? νήττα: pato.

⁹⁸ *Ceratonia silica*.

Sobre peixe-espada.

Peixe-espada tem maus sucos, é excretor, de difícil digestão, nauseante, e por isso é melhor abster-se completamente da sua ingestão. Mas se alguém por vezes desejar partilhar dele, que se guarneça com pungentes condimentos e se beba vinho muito velho e delicado.

Sobre aquilária.

A aquilária é própria da árvore, nasce em diferentes regiões orientais e de igual modo em partes mais a sul. E enquanto está intacta não tem nenhuma diferença face às restantes árvores quanto a bom odor; mas pútrida ganha um bom aroma, todavia não completamente perfeito. Mas os habitantes cortam-na por vezes e escondem sob a terra, cobrindo com muita poeira, e depois de tempo suficiente extraem as madeiras e vendem aos viajantes. Porém, no Egito e noutras regiões, eles pulam-nas, limpam a casca e dão forma assim. Diferenças de aquilárias são em grande número. A índica, que nasce na Índia; a sâmpia, que brota na cidade de Sampe; a dita cavernosa⁹⁹, que é similar, não é propriamente uma aquilária, mas similar à aquilária. Pela humidade, são de novo quatro as variedades de húmida; acerca das quais é agora supérfluo detalhar. São todas quentes, secas, obstrutivas da barriga e boas para o estômago, sobretudo a húmida e depois dela a índica. As restantes fortalecem as partes de dentro, bloqueiam as obstruções no fígado e absorvem as humidades na barriga. E as demais espécies continuamente fumigadas produzem piolhos através da doçura; mas só a índica previne a génese disso através da acidez.

Início de o.

Sobre arroz.

O arroz é quente em primeiro grau, mas seco em segundo. Porém, é suficientemente nutritivo e de difícil cocção. E Dioscórides afirma que ele obstrui a barriga, mas Galeno diz que todos usam essa semente para a obstrução da barriga, e insinuando que a opinião é alheia, sentindo-se desagradado. Ora, o arroz branco obstrui moderadamente, mas o vermelho mais pela secura. Todavia, preparado com leite e partilhado com sacarose causa boa saúde e também boa pele e aumenta a descendência.

Sobre vinho.

Alguns usam o vinho por causa do benefício a partir dele, mas uns contentam-se através do frio, enquanto outros através do prazer no gosto, porém outros através de tudo. O vinho novo é quente em primeiro grau, todavia o velho em terceiro; mas o médio em segundo. Contudo, torna-se o corpo dos gordos. E o vermelho e espesso é muito apropriado para a produção de sangue, porquanto necessitado de pouca mudança para isso. Por seu turno, disso, o negro é doce e espesso, depois, neles, o azedo; então, o laranja-amarelado. Mas o branco é o inferior de todos, delicado, azedo, engorda o corpo. E os vinhos espessos são mais nutritivos do que os finos e de difícil digestão; mas os finos são de mais fácil digestão e diuréticos. Dos vinhos, os inteiramente espessos

⁹⁹ σπεῖτις.

são capazes de obstruir a barriga, e alguns deles obstam o fígado, o baço e os rins. Então uns embebedam, e os que os utilizam muito sofrem de cálculos, mormente os velhos. Por certo, aos corpos adequados quanto à constituição, o vermelho de cor, em consistência fino e adstringindo com suavidade; o mais antigo, para os fleumáticos, fino, laranja-amarelado, fragrante e salgado. O vinho não só engorda, mas também opera grandes coisas em torno da assimilação da comida, desperta o calor natural e aumenta. Mas muitos dos que usam para boa saúde para o corpo sendo eles secos, mudam. Tem propriedade singular de transmitir a comida pelas partes [do corpo], difundindo-a e através de passagens estreitas [do corpo] com adequada tenuidade aquece também os membros, causa boa saúde e impele urinas. Através deles expele não pouca quantidade de excreções. É extremamente visível a energia do vinho nos corpos frios e secos, assim como face àqueles em que o calor natural é menor, como nos velhos e convalescentes. Mas o vinho antigo impele a barriga, bloqueia as obstruções e é benéfico àqueles em cujos corpos o suco fleumático está coligido. Mas o novo causa flatulências, é difícil de digerir e produz sumo espesso, cabeças pesadas e causa dores de cabeça. Porém, convém observar os de temperamentos quentes e febris quanto ao uso dos vinhos. De facto, Galeno afirma, no [escrito] acerca de temperamentos¹⁰⁰, a qualidade que o vinho tem de mudar rapidamente como tocha e vela de cera, linho e piche. Alguns dizem que é motivo de alegrar a alma, que esse sumo atenua o melancólico, todavia, outros, que torna o sangue seis vezes mais fluído. Estipulam isso a partir dos delirantes, por causa da grande quantidade de sangue na cabeça. Mas o delírio deles é com riso. E não só atua para o corpo, como referimos anteriormente, mas também mostra na alma algumas diferenças incríveis. Com efeito, alegra-a, opera alegria, virilidade e generosidade. E haja alguém visto muitos cobardes encorajados pela sua bebida, generosos, e engrandecidos com boas esperanças, tornados generosos, misericordiosos, taciturnos e que falam sem discrição, por conseguinte Homero mostrou, dizendo¹⁰¹ 'de facto, o vinho comanda, o qual confuso incita prudentes a cantar muito e a rir suavemente, deixa dançar e envia uma palavra que seria melhor não dita'. Alguns tornam-se amantes da verdade depois da bebida. De facto, 'vinho e verdade, diz uma máxima¹⁰². Mas o seu uso contínuo e desmedido dele destrói força vital, mergulha o calor natural e causa frequentemente loucura e epilepsia, disposição trémula do corpo e causa apreensão danosa do comando. E por isso as sensações confusas e os pensamentos não limpos dos que o usam. E o poeta refere enfraquecimentos das coisas visíveis nele¹⁰³: 'não me tragas vinho doce, rainha-mãe, não me enfraqueças, a menos que eu esqueça da força'.

Sobre vinagre [*acetum*]¹⁰⁴.

Nasceu muita ambiguidade aos antigos acerca dos vinagres. Deles dizendo que isso era quente pela composição em pequenas partículas, já outros, pelo frio recebido que visivelmente arrefecia o corpo; e por fim ficou estabelecido que é frio em primeiro grau, seco em terceiro. Beneficia o dano quanto ao sangue

¹⁰⁰ Cf. Περὶ κρᾶσεων, *De Temperamentis*.

¹⁰¹ § 463-6.

¹⁰² Cf. *In uino ueritas*. Vd. Plin. 28 (22).4.

¹⁰³ Z 264-265.

¹⁰⁴ ὄξος.

por causa dos venenos e dos coagulantes, similar ao ópio e cicuta. Dissolve o leite coagulado na barriga, diminui os sucos espessos e pegajosos, e com a lavagem é útil face a dores de dentes devido a calor e relativamente a erisipelas retêm o fluxo de sucos ácidos. Cessa a sede a partir de calor e humidade tomado com água e favorece o corrimento do sangue. Beneficia borrifado, no tocante à mordida de cão enraivecido; quanto a olhos ictericos, inalado no banho continuamente e face a picada de escorpião deitado isso quente. Ademais, ajuda o temperamento dos corpos fortemente quentes e cessa a bÍlis amarela em excesso. Mas prejudica os nervos porque estão sem sangue e penetra na profundidade graças à tenuousidade deles, de igual modo, os frios, temperamentos melancólicos e os artríticos. E talha a vontade dos desejos sexuais e inibe o corpo. Mas importa manter afastado dele os frios e secos quanto à temperatura, os que têm fraqueza quanto ao tórax, pulmões e nervos. Mas se alguma vez o usarem, tratam o dano por causa dele com mel ou alimentos muito doces e temperos quentes. Contudo, prejudica a vista. Porém, para com úlceras por queimadura, aplicado imediatamente, beneficia. Obstrui a barriga e desperta o desejo de comida. Outrossim, para feridas recentes, ensopado em lã e sobreposto previne a inflamação disso. O vapor do fervido é próprio para o zumbido e ruídos nos ouvidos. O vinagre aplicado ajuda no tocante às inflamações, finda comichões do corpo, e borrifado quente favorece as picadas frias dos animais venenosos, mas frio para as quentes. Todavia, diz-se que também com uma certa característica suspende as tosses crônicas, mas incita as que vieram depois. Contra a maleita frenite e inflamações de cabeça, untado com óleo de rosas, não produz cura pequena, e de igual modo face a sedes edematosas em virtude de a sequidão por calor e humidade ser própria disso.

Aves¹⁰⁵.

A carne das galinhas e dos ditos galináceos é de fácil digestão, saborosa, sobretudo começando a sua postura. Mas em segundo lugar para a salubridade é, depois dela, a das aves de caça. A deles nutre então mais, sobretudo se gorda. Essa humedece o corpo, beneficia os que se exercitam excessivamente e preserva a tez. Ademais, acresce a reprodução e a substância do encéfalo, sobretudo a sua medula. De facto, adensa adequadamente o cérebro e por isso dizem que beneficia o raciocínio aos sagazes. Mas não convém que o que participa da ingestão de galinhas partilhe também de imediato de soro de leite. Com efeito, observa-se que isso produz doenças colônicas. Os ditos galináceos são de fácil digestão. Produzem sangue suficiente garante que nem ténue na totalidade nem de todo espesso. Beneficiam os que não se exercitam e os tomados continuamente com obstruções. Estimulam a barriga e ajudam os inflamados quanto ao orificio estomacal.

Sobre codornizes.

A carne das codornizes é quente e áspera, de difícil digestão e de mau suco¹⁰⁶. Obstrui a barriga. Mas o seu suco impele-a, e por isso benfeitoriza os perturbados pela maleita da cólica. A bÍlis negra das codornizes protege olhos lacrimejantes.

¹⁰⁵ K] acerca de aves, designadamente galinhas e galináceos.

¹⁰⁶ Cf. 'caldo de carne'.

Sobre moluscos

Os moluscos têm todos suco salgado na carne. Expellem todas as coisas da barriga, geram suco cruento e possuem a maior parte da carne dura. Os melhores desses são ditos bivalves e ostras, por terem a carne mais suave do que os outros moluscos, mas também estes produzem inflamação, contudo, os ditos mexilhões são inconvenientes.

Início de π.

Sobre pimenta.

A pimenta é quente e seca em terceiro grau. É capaz de dissolver os sucos espessos e viscosos, dissipadora de flatulências, ajuda a digestão e diurética. Dispersa as humidades no peito, pulmão e barriga. Mas danifica os rins e colocada sobre o útero após a relação sexual impede a fecundação e torna a mulher estéril. Alguns colocaram-na no quarto grau dos quentes e secos.

Sobre arruda.

A arruda selvagem é quente e seca em quarto grau, mas a cultivada em terceiro. E diminui sucos gordurosos e viscosos, esvazia através das urinas, obstrui quanto a flatulências e desejos venéreos, seca fortemente. A força da arruda agreste é ardente, irritante sobretudo da bexiga. E por isso os gotosos que bebem o fármaco à base de arruda silvestre dispõem a bexiga em sofrimento. Mas se não a prejudicarem em muito ajudam. Todavia, alguns misturam a esse fármaco também arruda cultivada, porquanto menos danosa da bexiga. Também beneficia face a edemas de flatulência, os anasárcicos, ajuda outrossim os mordidos por víboras, os que bebem sumo de papoulas ou acônito e os que têm cólicas, bebida e de igual modo injetada. Mas também se diz que comida promove visão rápida, e por isso os pintores provavam continuamente disso, ademais, alguns que misturam o sumo disso com mel fazem um fármaco de visão aguda. E ajuda dificuldades de micção por causa dela cozinhada com azeite, colocada na bexiga. Dada nas faltas de ar com oximel beneficia de imediato. Bebida e injetada através de seringa torna-se cura para letárgicos. Liberta outrossim, tomada e emplastrada, dos sofrimentos das articulações pelo suco frio. Nos gotosos e nos com dores de joelhos, devido ao sumo fleumático, beneficia rapidamente e atenua dores de corpo, e em cataplasma com mel ou estafiságria afasta depressa escaras pelos carvões. Contudo, fortalece os intestinos, mas não somente com calor, e beneficia com alguma propriedade os ciáticos. Também é bloqueadora das obstruções do fígado e do baço. Porém, importa afastar disso os de bilis amarela. Com efeito, aquece esses, perturba o sangue tênue, deixa o espesso e torna-o melancólico. Diz-se que se a mulher grávida beber o seu suco, aborta, e se ao consumir as suas folhas por quinze dias, atua de modo similar, e que se ela for tomada em jejum, nesse dia, será prejudicado pelo veneno.

Sobre caranguejos.

Santolas, na verdade caranguejos têm suco salgado, contudo inferiores aos moluscos. Obstruem a barriga depois de expulsar na água o suco salgado através da cozedura. Os fluviais auxiliam relativamente a lesão nos pulmões, porém, prejudicam a bexiga. Não obstante, o mui erudito Constantino, dito

Romano, refere que se os caranguejos do rio cozerem no azeite, o azeite é inteiramente benéfico deitado aos ouvidos que sofrem dores por causa de calor. Recebidos, ajudam os atormentados por causa da bebida de veneno ou picada de animal venenoso. Diz-se que secos e triturados, colocados em abcessos duros suavizam-nos, também expulsam do corpo as pontas dos dardos.

Melão.

O melão é frio e húmido em segundo grau, mas o doce é inferior em frio. Maduro, é de substância refinada, purgativa e também solvente, possui força, pelo que é diurético e branqueia o corpo, sobretudo se alguém houver secado a semente, triturada e agitada usa-se em mistura. De facto, isso limpa muito, de modo que também se apropria face a cálculos renais. O melão produz sumo em má condição no corpo, mormente quando não está bem maduro. Importa ingeri-lo antes de outra comida e que os fleumáticos bebam vinho antigo com ele, os de bÍlis amarela juntem comida ácida. Porém, depois dele, toda a gente consome comida de bom suco. De facto, dessa forma evita o dano devido a ele. É com facilidade alterado ou em fleuma ou em bÍlis amarela, muda-se rapidamente para essas coisas. O muito doce prejudica os de bÍlis amarela¹⁰⁷, já o não inteiramente maduro os fleumáticos. O maduro é de mais simples digestão. Mas muitos que têm barriga quente e são ictéricos prejudicam-se ao beberem vinho com ele. De facto, esse é fácil de digerir, o vinho propicia muito a sua absorção e produz suco ácido a partir dele nesses corpos. E é nauseoso, atenua sucos gordos e viscosos. Mas importa que relativamente a isso os fleumáticos tomem o esponjoso da substância nele, que está junto à semente, todavia que os ictéricos cheguem até à casca porque ela não é facilmente mudada. Todavia, os ávidos dele convém que não o ingiram e que não usem de imediato outra comida; com efeito, transformar-se-á¹⁰⁸. Porém, afirmam que importa que os que sofrem de cálculos não ingiram de imediato pão, porque não remove a viscosidade dele nos rins, sobretudo se não for bem fermentado. São preferíveis os melões maiores aos redondos, porquanto diuréticos e mais purgativos. Contudo, são todos estimuladores da barriga; e quanto mais a barriga for levada por eles, menos eles prejudicam. E diz-se que provocam menos apetite sexual e descendência. O dito melão sarraceno é frio, húmido e ajuda para febres biliares, as acutíantes [febres] terças e as barrigas quentes. Afigura-se totalmente danoso para os temperamentos frios e as humidades relativamente ao estômago.

Sobre perdizes.

A carne das perdizes é de fácil digestão, especialmente se não se efetuar a morte nesse mesmo dia, mas após o dia 1 ou 2. De facto, deita fora esse mesmo carácter duro nela, mas obstrui a barriga, produz sangue ténue e, se calha com sangue espesso, atenua-o - sobretudo as asas. Na realidade, essas são, do restante corpo das aves, de mais simples digestão. É benéfica aos não exercitados, aos fracos quanto à força, aos necessitados de vida leve e aos húmidos quanto ao estômago. A sua medula absorvida com vinho favorece ictéricos; já o fígado os epiléticos; e a bÍlis ajuda muito o olho dos inícios de

¹⁰⁷ Icterícia.

¹⁰⁸ Entendam-se 'estragados'.

cataratas, e ainda face a ambliopias. Porém, afirma-se que usada durante o mês como forma de esternutatório promove a memória.

Sobre os pombos.

A carne dos pombos é quente, húmida, excrementosa, sobretudo a dos domésticos. Produz sangue mais espesso do que o moderado, mais quente e em virtude disso por vezes causa febres. Auxilia as dores de rins devido ao frio, aplica-se à descendência e ao sangue. Porém, danifica o cérebro e os olhos. Diz-se que usada persistentemente também causa lepra. São mais fortes na primavera ou outono do que nascidos no inverno ou verão.

Verbena.

A verbena genuína auxilia untada para dores de cabeça e cabelos caídos. Outrossim, cessa odontalgia, também domina sobre os perturbados e os que abanam, cura feridas na boca e a decocção ajuda sofrimento de cólicas ou cálculos. E bebida de igual modo auxilia os iniciados quanto a elefantíase e epiléticos, bem como para febres quotidianas e de quatro dias. Similarmente, também emplastrada, gotosos, ciáticos e traumáticos.

Sobre pistachos.

Os pistachos são pouco nutritivos, quentes e secos em segundo grau. São úteis para firmeza de fígado e ao mesmo tempo também limpeza dos obstruídos nas passagens dos seus sucos. De facto, participa de amargo, de adstringência, de qualidade aromática. Para o estômago, segundo Galeno, não causam importante dano nem auxílio. Todavia, os novos julgam que eles são bons para o estômago. E também auxiliam os picados por animais venenosos. Mas produzem sangues tênues e atenuam os sucos gordos e viscosos. O pistacho é ajuda para o peito, o pulmão e os rins.

Milhete.

O milhete, na verdade painço, é frio em primeiro grau, mas seco em segundo. E é de difícil digestão, obstrutivo da barriga e pouco nutritivo. Mas ajuda os necessitados de arrefecer e a secar a barriga. Tomado com leite ou amêndoa de Tasos torna-se de mais fácil digestão e mais húmido.

Alho-porro.

O alho-porro é quente e seco em segundo grau. É diurético, suco nocivo, causa ambliopia usado continuamente. E também traz pesadelos e mau estômago. Aquece os órgãos de reprodução, faz dor de cabeça, prejudica o fígado, os rins e a bexiga. Beneficia face a hemorroides. Cozido duas vezes em água, com vinagre, *garum*, azeite e cominho torna-se um preparado benéfico para estômagos frios.

Ovelhas.

A carne ovina é excrementosa e mau suco. Das ovelhas, as de um ano são mais fortes. Todavia, as acima dessas, de difícil digestão e de sucos piores. Prejudica os estômagos húmidos e fleumáticos.

Início de p.

Sobre romãs.

As romãs são frias e húmidas. Algumas delas são doces, mas outras ácidas e algumas misturam o sabor. As doces auxiliam o tórax e são de bons sumos e partilham de algum calor; mas as ácidas são diuréticas e benéficas face a doenças icterícias e os calores de fígado e de barriga. As romãs usam-se também nos sofrimentos com veemência quanto ao estômago através de sucos em má condição, adicionado o sumo com germes de cevada, como prescreveu Hipócrates nas azias. Os grãos são mais adstringentes do que o sumo. O sumo das romãs doces bebido juntamente com o sumo da ácida impulsiona a barriga, esvazia sem dor a bilis amarela e tonifica a barriga. Já o sumo da ácida com mel, colocado para os olhos, causa visão apurada, sobretudo quando antiga. Os grãos das romãs ácidas, com um alimento adicionado, previnem o fluxo de excrementos na barriga; com mástique, o sumo da ácida absorvido inibe frequentemente o vômito excessivo, cessa as inflamações do fígado pela bebida de vinho. Todas as romãs eliminam o ímpeto no desejo sexual, mormente nos frios quanto ao temperamento.

Sobre nectarinas.

As nectarinas, que também se dizem persas. Uns colocam-nas em terceiro grau dos frios e húmidos, mas outros em primeiro, todavia outros em segundo, também o mais certo. Produzem sumo fleumático, são de difícil digestão, rapidamente se corrompem na barriga e por isso os que as ingerem contínua e imoderadamente são tomados por febres. Danificam também por alguma propriedade os nervos. Mas importa que elas sejam trazidas antes de outro alimento e beber [vinho] puro com elas. Porém, as maduras impelem a barriga, mas as fora de época obstruem-na, contudo mais as secas. O suco das folhas bebido expele os vermes, de igual modo outrossim aplicado ao umbigo juntamente com as folhas. As nectarinas suscitam o apetite de comida, beneficiam a barriga inflamada e aumentam a descendência. Mas causam ao sangue uma serosidade facilmente putrificável, e depois de um ou dois meses produzem com frequência febres por causa da putrefação, não conforme as geradas pelos damascos. Com efeito, aqueles¹⁰⁹, [febres] de pouca duração e facilmente debeláveis, os outros¹¹⁰, duradouros e indissolúveis. Importa tomar cuidado em beber água com eles ou administrar comida ácida.

Sobre rabanete.

O rabanete aquece em terceiro grau, seca em segundo, como a partir das coisas que Galeno referiu é de estimar. Os antigos ingeriam-no sem pão, como eles agora as cenouras. Com efeito, dizem que o comem cru os homens nas cidades juntamente com *garum*, antes das outras coisas por causa da evacuação da barriga. Mas nos campos eles ingeriam frequentemente com pão. Admira, no tocante a esses, que eles o hajam ingerido depois da refeição, que causador sobretudo de indigestão do que digestão. Mas Oribásio refere que ele tomado após a comida submete a barriga, e que antes da comida é mais adequado sobretudo para vômito, havendo regurgitado a comida por cima. E os argumentos parecem contrários uns aos outros. Mas não se opõem se alguém

¹⁰⁹ Entendam-se '[pêssegos] persas'.

¹¹⁰ Entendam-se 'damascos'.

observar atentamente as disposições da barriga. De facto, naqueles em que a barriga é purgativa, sem flatulência, e a comida não vem à superfície com ele, é possível dar-lhes rabanetes antes da comida. Mas se a barriga tem flatulência, a comida vem à superfície e acontece serem maus para os intestinos, apresentam-se-lhes esses depois da comida. São facilmente destruídos e por isso provocam arrotos malcheirosos. Mas convém que os que têm vômitos assim após o seu uso se afastem deles. De facto, com esses destroem também as restantes comidas. Possuem qualidade pungente e refinada, devido à qual diminuem e destroem a inflamação, ademais incham o topo do estômago, danificam os dentes, a traqueia-artéria, voz rouca e com alguma propriedade aumentam a dor de corpo aos artríticos. São outrossim diuréticos. Dioscórides refere também que agudiza as sensações. Mas os índios dizem que eles conseguem o engenho e fazem o pensamento inteligente. Diz-se que a sua decocção é obstrutiva e por isso frequentemente beneficia ictéricos e os que têm bloqueios no fígado, nos rins e na bexiga, que preserva muita visão aguçada e que o seu suco com óleo de rosas, gotejado em ouvidos após serem inflamados, cura a dificuldade de audição. Apresentados depois da cozedura param as hemorroidas. Ajudam também com alguma propriedade os abdômens, tomados antes da comida. Com mel beneficiam face a tosses e dificuldade de respirar, e as suas folhas relativamente a disposições do baço. Alguns também os juntam com oximel por causa do vômito, expelem muita febre e libertam de [febres] quotidianas e de quatro dias. Mas também se afirma que o seu suco com vinagre é destrutivo de escorpiões, deitado sobre eles, e que o que bebe dele a picada de escorpião não prejudica nesse dia, e que se alguém untar e esfregar as mãos com sumo de rabanete cuidadosamente, agarra bestas sem perigo.

Sobre rosas.

A rosa é fria e seca, bem como composta de qualidade adstringente e amarga. Inalada, ajuda as febres de cabeça, mas prejudica as humidades e fluídas. Auxilia tomada contra as febres devido à bilis amarela, tonifica o estômago e o fígado. Todavia, prejudica com alguma propriedade os testículos, mas retira as exalações violentas, de modo a não subirem para a cabeça.

Início de σ.

Sobre figos.

Os figos, em primeiro grau, aquecem em extremo, mas secam a meio do primeiro, e nurem suficientemente. Não fazem a carne enrijecida e forte, como pão e carne, mas leve e flácida. Enchem a barriga de flatos, se não amadurecer. Os sucos são menos maus do que os restantes frutos. Impelem a barriga, atravessam com facilidade, têm notável valor purgativo, e para os que sofrem dos rins, depois da sua ingestão expelem-se muitas areias. O figo maduro não prejudica quase nada, é próximo aos figos secos possuidores de muitas utilidades. Mas de má condição, ao não produzir sangue inteiramente útil; donde também gerarem piolhos. Contudo, importa depois do uso dos figos deglutir comida para que atenuie. Porém, Galeno refere que, havendo estado frequentemente doente por causa do uso dos frutos, a partir dos vinte e oito anos de idade dele até à velhice absteve-se de todos. Apenas figos e uvas eram ingeridos, nem eles imoderadamente. Contudo, diz que os grandes amigos dele, persuadidos pela sua recomendação se afastaram do uso dos frutos, persistem

sem doença. Os figos ajudam o pulmão e o tórax. Mas dizem também que tem força de antídoto face a venenos, se alguém os usar em cada dia em jejum.

Sobre uvas.

As uvas maduras são quentes e húmidas em primeiro grau, e alimentam mais do que os restantes frutos, menos do que os figos, e não são sumos maus, se calham ser estritamente maduras. Além disso, a carne não fica forte e também compacta devido a elas, mas leve e flácida; o grande bem delas, afirma Galeno, é evacuarem rapidamente; e caso se mantenham, prejudicam. Na verdade, então não estão bem maduras, mas produzem sumo péssimo não facilmente mudado em sangue. A substância das grainhas é de certo modo seca e adstringente. Ora, atravessam todos os intestinos não alteradas. As uvas suspensas nem obstruem a barriga nem impelem. São de mais fácil digestão do que as outras. Mas não existem diferenças pequenas entre as uvas quanto a doce ou aspereza ou acidez. Com efeito, as doces têm mais calor no tocante ao sumo, mas as ásperas e ácidas mais frio. De facto, as doces impelem a barriga, sobretudo quando são húmidas. Então, o uso de todas é muito seguro quando sejam carnosas, maduras e alguém as tome moderadamente. Algumas uvas, deixando a maturação nas vinhas, adquirem a partir da suspensão e ficam adoçadas. As uvas brancas impelem mais a barriga do que as negras. Todas despertam a vontade de comida e são afrodisíacas. Compõem-se de quatro coisas: envolvida em pele, a qual também é fria, seca e de difícil digestão; e igualmente da sua polpa; outrossim embebida em humidade; e na presença de grainhas. Importa cuspir a películas e as grainhas porque são difíceis de digerir. As não maduras são frias, secas, obstrutivas da barriga, boas para o estômago e inibidoras da inflamação de bÍlis amarela, contudo menos nutritivas. Porém, o seu suco antigo, simultaneamente também com extrato de rosas e mel usado após efervescência ajuda aos que não seguram a comida na barriga e que têm náuseas. Todavia, convém não apresentar apenas as uvas mas também todos os frutos húmidos antes da restante comida.

Sobre passas.

As passas são mais quentes do que as uvas, mas melhores as mais grossas, que têm casca mais fina e mais doces. Essas são mais nutritivas do que as uvas. E partilham de adstringência, juntamente também capacidade fortemente digestiva e moderadamente dissolvente. Comportam face às uvas a mesma avaliação que os figos secos em relação aos figos. E as mais doces são também as mais quentes, mas as mais ásperas mais frias, elas fortalecem o estômago e obstruem o abdómen. De qualquer forma, as doces fazem o estado intermédio e não libertadoras do estômago de modo distinto, nem impulsionadoras da barriga, nem têm soltura. Mas as passas expelem menos do que os figos secos enquanto laxante e purgativo. Contudo, são melhores para o estômago do que esses. E ajudam o peito e o pulmão. Ademais, fortalecem o fígado e o baço. Comidas juntamente com grainhas beneficiam os intestinos. Cuspir as suas grainhas é muito melhor por causa da dureza e terroso nelas. Fortalecem os fármacos purgativos com alguma propriedade. Dos médicos, um refere que se alguém quiser diminuir a inflamação no seu corpo, coma em jejum

*exagia*¹¹¹ de passas grossas por sete dias. Já os egípcios preparam, a partir de passas e vinho de mel, o que chamam solar¹¹². E é muito agradável ao sabor.

Sobre sacarina

O sacharin é quente e húmida em primeiro grau. Tem força purgativa e dissolvente, como o mel, não provoca muita sede nem irrita muito o estômago. Impele a barriga e ajuda o tórax, os rins e a bexiga. Mas os doutores que dizem que ela é desprovida de frio erram. De facto, vimo-la tornada biliosa nos intestinos mais quentes. A sacarina antiga é melhor do que a nova; de facto, torna-se mais fina e mais quente, contudo causa muita dor de cabeça. Dissolvida com água, participa do frio da água e arrefece. Queimada e inalada auxilia os reumáticos relativamente à cabeça.

Sobre aipo.

O aipo é quente, em segundo grau de colocação, mas seco no meio do terceiro. É diurético, purgativo e sem flatulência, sobretudo dispensor de flatos, e indutor menstrual. Mas é de difícil digestão e importa que ele seja empregue pelo meio da refeição, obstrui um pouco a barriga, prejudica com alguma propriedade os epiléticos. E importa que esses se afastem de toda a forma dele. De facto, frequentemente, alguns dos até então saudáveis dessa doença ficando capazes de receber [o alimento], o seu uso criou epiléticos. Prejudica também os testículos. É mais eficiente a semente e a raiz dele do que as folhas para a atividade. O aipo beneficia outrossim face a soluços pelas secreções espessas. Limpa os rins e a bexiga, bem como impede as obstruções feitas nas veias e nas artérias. Já a sua semente, recebida, torna-se preventiva de bebedeira. Ademais, o aipo contribui para bom odor da boca. E muitos desejaram livrar-se do mau cheiro da boca, através da continuidade do seu uso. Torna as mulheres mais vertidas para a luxúria. E a sua decocção feita em banho de bacia e deitada em cima retira cálculos, como dizem, trata a dificuldade de micção e cura rins. Convém que as [mulheres] que amamentam se afastem da sua utilização. Com efeito, diminui o leite. Mas o sumo disso consumido beneficia os frios pelas febres quotidianas. O selvagem tem força de antídoto face a venenos.

Sobre beterraba.

A beterraba é quente e seca em primeiro grau. O sumo nela é moderadamente purgativo, o qual também desperta a barriga face ao excremento e por vezes punge o estômago, sobretudo daqueles que o tiverem sensível. E por isso é mau para o estômago haver ingerido muito alimento. Contudo, a nutrição a partir dela é pouca, como a de outros vegetais, e é apropriada para as obstruções no fígado, ingerida com vinagre. Comida duas vezes¹¹³ desse mesmo modo torna-se também um bom fármaco para os que sofrem de baço. A beterraba compõe-se a partir de faculdades distintas. De facto, o seu suco é quente, laxante da barriga e sequioso. Todavia, a sua polpa é espessa, flatulenta, de difícil digestão, fria, obstrutiva da barriga, e por isso,

¹¹¹ Vd. ἐξάγιον, *exagium*, unidade de peso (c. 4-4,5g).

¹¹² Cf ἡλιακός.

¹¹³ Cf. διαφορῶς | δις K | δύο φορές corr I. Para I K, vd. *Collectanea Velschiana*, conforme Langkavel 1868: IV.

cozida, eficaz, mudada a água ao cozinhar-se, obstrui a barriga devido a expulsar a qualidade alcalina.

Sobre rabanete.

O rabanete é produtor de fleuma. É espesso, de difícil digestão, flatulento, e impele a barriga; mas se alguém o queima e mistura com mel e lava através dele a cabeça que começou a ficar careca, reúne os cabelos restantes.

Sobre sépia.

A sépia é indigesta e tem pouco suco salgado nela. Contudo, caso se cozinhe, não dá pouca comida ao corpo. Produz sumo cruento. Por conseguinte, importa apresentar com condimentos penetrantes e beber com vinho antigo e suave. Diz-se que ao untar-se um pávio de sépia com negro e florescência de bronze, fã-los-á parecer quer bronzeados, quer negros, por causa da disseminação das misturas.

Sobre sésamo.

Os sésamos são quentes, no início da primeira disposição, mas húmidos quanto à última dela, e por causa da oleosidade neles, enchem rapidamente os que os comem. Perturbam o estômago, digerem tardiamente, oferecem comida ao corpo oleosa, fazem sede, e se algo deles ficar nos dentes, provoca mau cheiro de boca. Ademais, impele as menstruações e prejudica as vísceras. Mas imoderadamente partilhados causam obstruções no fígado e no baço.

Leitão.

O leitão não é de mau suco, sobretudo quando digerido. Com efeito, nutre suficientemente. Auxilia sobretudo os quentes quanto ao temperamento, e a sua carne parece análoga à das galinhas. De facto, nem é próprio dos muito duros nem dos moles, mas pertence <á comensurabilidade e muito agradável, e por isso digerido preserva força ao corpo e produz sangue perto da proporção adequada.

Sobre alho.

O alho é quente e seco a meio do quarto grau. O seu sumo cru é muito apropriado aos que agregaram gordura e viscosidade, desprende isso e destrói. Mas tem também algo de mau sumo, embora cozinhado deite fora na água. Porém, frequentemente, para os temperamentos frios torna-se profilático de saúde. Impele a barriga e as urinas. Prejudica os quentes quanto ao temperamento, sobretudo os seus olhos e a cabeça, o pulmão e os rins. Com alguma propriedade cessa a sede por causa de suco salgado, expulsa os vermes e dispersa as flatulências. Contudo, se também prejudica a vista saudável, então, todavia cura ambliopia por causa da humidade. E seca a reprodução em corpos quentes, mas em corpos frios e húmidos aquece-a e é afrodisíaco. É antídoto face a venenos e a picadas dos animais venenosos como, em termos gerais, a teríaca. E por isso Galeno o chama teríaca dos campestres. As cobras fogem disso assim como das arrudas. E por isso os Persas antes enchiam as comidas deles. Todavia, diz-se que se dois indivíduos ingerirem veneno, o que houver provado os alhos será menos prejudicado do que o que não usou. E isso acontece se também dois indivíduos forem picados por animais venenosos. E

visivelmente a partir disso, é possível que haja alguma semelhança no calor relativo ao alho face ao calor natural em nós. E, por conseguinte, eleva e tonifica as partes firmes, de modo que essas dissipam e livram-se do dano. Não apenas é dispersor de flatulências, mas também previne a sua criação, beneficia as cólicas adquiridas pela flatulência e face a ciáticas demoradas pelo fleuma. E torna a comida e o sangue leves, cora a face e limpa a traqueia-artéria. Caso se tenha assado e aplicado aos dentes havendo eles comido ou àqueles com dores por causa da humidade, beneficia. Na circunstância de emplastrar-se com mel, cria-se remédio para as úlceras húmidas na cabeça, e favorece contra artrites pelo fleuma, tosses e face a herpes e lepra. Não apenas ajuda recebido para picadas de animais venenosos, como referimos, mas também colocado depois de esmagar. E diz-se junto dos índios que também é útil relativamente a sopros no pulmão, estrangúrias e perante estados frios da barriga; e que é prejudicial à voz, às hemorroidas, nos esforços vãos de evacuar, para a diarreia e febres de escrofuloses e de hécticos. Prejudica outrossim grávidas, lactantes e é indutor de menstruações.

Sobre mostarda.

A mostarda é quente e seca ao meio do quarto grau. E também é dissolvente e dispersora da humidade na cabeça e no estômago. Ajuda, de igual modo, relativamente a condições quanto a humidade e flatulência do baço e face a doenças de febres de quatro dias por causa do sobreaquecimento do fleuma e as gotas pelo fleuma. Porém, prejudica a vista, a cabeça quente e o fígado quente. Cooperar na digestão e assimilação de alimentos mais gordos, e dissolve as humidades na barriga. Outrossim, emplastrada, com as lepras, altera para melhor e seca as línguas oprimidas pela humidade. Com mel beneficia recebida para tosses. Em cataplasma com figos secos, aos ciáticos e é apropriada para os que sofrem de baço. De facto, traz visibilidade para as coisas do interior do corpo. Queimada, coloca em movimento as serpentes.

Sobre sálvia [*stachys*].

A sálvia é quente em primeiro grau, mas seca em segundo grau. E adapta-se ao estômago e ao fígado. Tomada e aplicada externamente coloca também em movimento as urinas. E seca fluxos interiores, no tocante à barriga, bem como face aos respeitantes à cabeça e ao tórax. Detém uma propriedade para o fluxo imoderado das menstruações. Porém, prejudica os rins. A melhor sálvia tem cor negra. Indivíduos em grande quantidade mantêm-se mais afastados da sua utilização, devido a existir nela uma eficácia chamada veneno junto dos índios, de forma que não apenas bebida, mas também aplicada ao corpo transpirado suspende [o líquido], se rápida e exatamente purificada junto dos habitantes. Com efeito, os que não utilizam isso receiam que nunca tenha sido deixado por esquecimento algo de veneno nele.

Sobre manjerona¹¹⁴.

A manjerona é quente e húmida em segundo grau. Auxilia diante de dores de cabeça por fleuma. Inalada, previne com uma propriedade a bexiga,

¹¹⁴ Cf. ἀμόρακος.

seca os corrimentos a partir da cabeça. Aplicada com vinagre e mel cessa a dor pela picada de escorpião.

Giesta.

A giesta. Com ela atam as vinhas. O fruto e a sua flor bebidos com cinco óbolos de *melicrato*¹¹⁵ purga por cima de forma livre dos perigos, como o heléboro branco. O fruto também limpa por baixo, e os ramos beneficiam outrossim as ciáticas.

Lavanda.

Lavanda remove, emagrece, limpa e fortalece todas as vísceras e o estado inteiro do ser vivo.

Início de τ.

Sobre queijo.

Todos os queijos são maus sucos, difíceis de digerir, causam azia, e enchem de gás a barriga ao passar de modo oprimido, de natureza fleumática e áridos para o abdômen. De facto, adquirem a acidez pelo coalhamento. O queijo, havendo passado tempo, torna-se mais quente, mais ressecado, mais indigesto, de pior suco e nocivo pela gênese de cálculos nos rins. Com efeito, os cálculos criados foram apresentados quando se reuniu a espessura dos sucos mais quentes. Ora, deve evitar-se sobretudo o queijo assim não tendo nada de bom nem para a digestão, nem para a assimilação, nem para micção, ou depuração da barriga, tampouco para a salubridade de suco. Porém, menos doentio o que nem antigo nem azedo. Mas o novo é o melhor deles. Na verdade, o intermédio está entre o queijo antigo e do leite, e por isso também de mais fácil digestão do que o antigo, de melhor suco, sobretudo o suave, leve e não tendo forte qualidade conquistada, mas um pequeno gosto doce, e participando moderadamente de sal. Importa administrar isso com mel, a fim de disseminar-se rapidamente, sobretudo os frios quanto ao temperamento. Todavia, o queijo muito antigo, perdendo totalmente a humidade, torna-se esfarelado devido a haver dissipado as porções da humidade tidas na sua constituição. Já o queijo esponjoso, suave, agradável é melhor do que os outros, sobretudo se for mais recente, tal como os que são transportados a partir da Paflagônia. Ora, o queijo novo impele a barriga, mas o antigo obstrui-a, principalmente se for assado depois de ter sido cozinhado em água.

Sobre pavão.

A carne dos pavões é fibrosa, excrementosa, também de difícil digestão e mau suco. Diz-se que a sua decocção beneficia com alguma propriedade os pleuríticos, em especial se for gorda. A sua gordura simultaneamente com sumo de arruda e mel beneficia as coisas sobretudo face a estados de cólicas por causa do suco frio. Os ossos disso calcinados, emulsionados com vinagre, e ungidos favorecem em relação a lepras e herpes.

Sobre salmonete¹¹⁶.

¹¹⁵ Bebida de leite e mel: μελίκρατον.

¹¹⁶ Cf. 'tainha'.

O salmonete está entre os peixes do mar, de carne mais forte. Por essa razão, nutre mais do que os outros peixes, quando bem digerido. De facto, as comidas mais duras nutrem mais do que as mais húmidas, mais suaves, sobretudo sempre que também tem substância apropriada ao corpo nutrido. Considera-se como algo comido com prazer. Espanto-me de Galeno admirado com os que comprem salmonetes grandes, porquanto tendo a carne mais agradável e de mais fácil digestão do que os pequenos. Com efeito, verdadeiramente, os mais pequenos são de mais fácil digestão, e de maneira nenhuma mais agradáveis. Mas afirma que o fígado do salmonete grande, porque era admirável, era comida muito requisitada para eles nesse tempo, mas agora não se come. Todavia, nascem salmonetes ótimos no mar limpo, assim como também todos os restantes peixes, acima de tudo por causa das comidas. Então, os que haviam degustado caranguejos são malcheirosos, sabem mal, difíceis de digerir e maus sucos. Distinguem-se antes da comida por causa do desprender do abdômen, e no comer, pelo primeiro odor e sabor. De facto, o animalzinho caranguejo é muito pequeno, parecido ao caranguejo [vulgar], amarelo quanto à cor. Contudo, diz -se que também o salmonete usado continuamente causa ociosidade no acasalamento. Todavia, como preparado se torna veneno, deve desconsiderar-se, para que o presente escrito não calhe cair para umas [mãos] dos deturpadores da divina Providência.

Sobre estragão.

O estragão é quente e seco em segundo grau. É indigesto, devido ao seu corpo ter natureza terrosa; face à qual alguns que olhavam julgaram isso frio. Também é flatulento e de mau suco. Convém outrossim as suas folhas serem servidas apenas com menta ou aipo. Provoca arrotos e flutua na boca da barriga. De facto, tomado, produz, de igual modo, um antídoto para com picadas de animais venenosos. Mas também é causador de dor de cabeça e causa torpor na sensação de gosto; e por isso os médicos aconselham que se ele aplique ao que tem mau paladar antes da participação purificante, de modo a não ter percepção da náusea do gole.

Sobre pepinos.

Os ditos pepinos são frios e húmidos em segundo grau de colocação, mas alguns também os posicionaram em terceiro. Geram: calor pegajoso na barriga, que também fornece cru para as veias, e por isso os que usam continuamente aqueles durante tempo coligindo sumos espessos nas veias e nas restantes concavidades do corpo e contraem febres demoradas. A sua semente é diurética, não mais do que dos melões. Alteram-se rapidamente na barriga. Os melhores deles têm a semente pequena. Ajudam estômagos quenes e secos, ademais, apresentados com vinagre, compensam muito nas cabeças febris. É propriedade deles cessarem as náuseas por causa da inflamação da barriga. Não obstante, é preciso comer as suas partes interiores. De facto, são muito difíceis de digerir do lado exterior, maus sumos e quase venenosos. E têm outrossim outra propriedade - o recuperar os de ânimo leve por causa de excesso de calor. Mas se encontrarem com fleuma na barriga suscitam náuseas, provocam sensações de cólicas e sofrimentos hipocondríacos.

Início de u.

Sobre trufas.

As trufas são frias em primeiro grau, mas húmidas em segundo. E produzem suco rude. Por mais, são de mau sumo. Muitos no uso contínuo delas contraem estados de cólicas, epilepsia, e apoplexias. Interessa então, antes de cozinhar, limpá-las com precisão e mergulhar em água por consideráveis horas; depois ferver em água com sal, manjerona e arruda, e preparar a cozedura com azeite, segurelha, pimenta e *garum*. Sobretudo, o seu uso contínuo causa maleitas de cólicas e indigestões. As secas são mais danosas e de maus difícil digestão.

Sobre águas.

No geral, as diferenças das águas são cinco: da chuva, também da fonte, do poço, do rio e de pântano¹¹⁷. Delas, a pluvial é muito leve e muito facilmente mutável, mais inapropriada para febres, cóleras e icterícias. De facto, tolda-se com facilidade e torna-se bilis. Todavia, com o tempo, torna-se de passagem lenta e difícil de transitar. Produz catarro, sobretudo se bebida fria. As fontanárias, as fontes de todas as que jorram do lado da Ursa Maior¹¹⁸, emanadas a partir das pedras, desviadas do sol, são de passagens lentas, aquecem e também arrefecem vagarosamente. Mas dessas fontes, as que jorram no nascer do verão, essas são ótimas. Inferiores de todas as do ocaso de inverno. No tocante à freática, é fria, terrosa, difícil de assimilar, e por isso mais apropriada aos queimados quanto ao estômago ou barriga do que da fonte. Todavia, águas fluviais e pantanosas são todas más, exceto do Nilo. Com efeito, essa é ótima. De facto, é agradável bebida e despende tempo moderado nas cavidades do corpo, não causa sede. Sobretudo, caso seja bebida fria, é muito inócua, útil para a digestão e assimilação. Porém, a água dos outros rios é difícil de digerir, provoca sede, mormente sempre que tenha percorrido regiões em mau estado. Mas são melhores essas dos rios que fluem por fontes inesgotáveis e que são puras em relação aos outros rios. Já a pantanosa é como morta, devido à estagnação e má por causa da falta de movimento, de modo que ninguém deve dá-la aos doentes, existindo outra água. Das águas, todas essas que mostram qualidades quanto à adstringência ou salinidade ou alguma outra, ou têm mau-cheiro ou existem em minas ou perto de termas são todas de más condições. Na generalidade, toda a água é de transição vagarosa, de difícil digestão, flatulenta e criadora de catarros, principalmente a fria, mas muito benéfica para temperamentos quentes e em febres ardentes. Ora, convém não escolher a água leve pelo peso, mas por ela aquecer e arrefecer rapidamente, ser muito limpa e pura, e por ela não revelar em si qualidade contrária. As águas dissolvidas a partir de neves ou gelos são muito más. As misturas das águas, sobretudo dos rios, prejudicam. Mas nos maus temperamentos devido ao calor nada é mais vantajoso do que a água. Contudo, importa não beber a água não pura antes de ferver e depois arrefecer.

Sobre peixe-porco.

Peixe comumente chamado porco e produz suco fleumático, não é mau suco, porquanto quase todos o apresentam de forma agradável, como se a

¹¹⁷ Estagnada.

¹¹⁸ Entenda-se 'norte'.

sua carne possuisse alguma familiaridade face à nossa natureza. Julgo que recebe o nome a partir do porco, o qual representa o leitão, porque essa comida, junto da raça dos peixes, cria no nosso corpo uma similar a carne de leitão entre os animais terrenos, todavia não é similar, mas análoga. Importa prepará-lo com condimentos quentes e beber vinho muito suave e muito antigo.

Sobre água de rosas [*hydrorosatum*].

Água de rosas é fria e fortificante da barriga, por causa da adstringência que ela possui a partir da rosa. Beneficia os quentes quanto à temperatura, cessa a sede, ademais, usada nas febres em vez de vinho compensa enormemente.

[Início de φ.]

Sobre tâmaras.

As tâmaras são quentes em segundo grau, mas húmidas em primeiro. São de difícil digestão e comidas em grandes quantidades [provocam] dores de cabeça. Algumas também produzem uma pontada na boca do abdômen e elas são outrossim extremamente cefalálgicas. O suco enviado a partir delas para a boca é espesso. Possui de igual modo alguma viscosidade, quando a tâmara for gorda. Sempre que o doce tiver sido misturado com sumo espesso e viscoso, rapidamente o fígado é obstruído por ela. Se também estiver inchado ou endurecido é prejudicial em extremo pela sua ingestão. Mas seguidamente ao fígado, igualmente o baço é obstruído e prejudicado. Sobretudo as tâmaras verde-amareladas prejudicam muito mais para tudo. Outrossim, face à barriga, enchem de flatulências, produzem sumo rude e frio difícil de aquecer. Todas as tâmaras são nocivas de gengivas e dos dentes. Contudo, as melhores do que as demais partilham de uma certa viscosidade e muita dureza, com doçura moderada, e não são muito melosas. As nascidas nas terras frias são inferiores porque não maduras. Também elas produzem febres nocivas, doenças e mutas obstruções. Não obstante, as castanho-amareladas melhores do que as vermelhas. As tâmaras ásperas são quentes em primeiro grau, mas secas em segundo. De facto, existem diferenças não pequenas junto das tâmaras. Com efeito, as secas e adstringentes, como as egípcias; mas as suaves, húmidas e doces como as de Bactro. As demais variedades são tâmaras a meio de ambas. A partir de todas é gerado sangue impuro. Rufo afirma que o seu uso contínuo enche a bexiga. Mas apresentadas com o fruto dos pinheiros suavizam a garganta e criam boa saúde do corpo, sobretudo se a temperatura é fria. Convém evitar todas as que obstruem facilmente, tomadas ou para dores de garganta ou oftalmias ou odontalgias.

Sobre favas.

As favas - as secas -, são frias em primeiro grau, mas as verde-amareladas são frias e húmidas. Não fazem carne firme nem compacta, mas mole. São comida flatulenta e fornecem aos que ingerem sensação de uma tensão em todo o corpo, devido ao flato, sobretudo sempre que alguém não habituado as tome. Cozinhadas depois de descascar perdem a maioria dos flatos. Possuem também habilidade purgativa. De facto, a sua farinha limpa a imundície. E por causa dessa força nem se delongam na barriga como sucos espessos e viscosos. Mas as verde claras comidas têm o comum de todos os

frutos. As que ingerimos antes de amadurecerem oferecem comida mais húmida ao corpo, não apenas para os intestinos, mas também para toda a condição [do corpo]. O sangue a partir delas não é inferior, segundo Galeno, tampouco são obstrutivas. Embora as restantes leguminosas inchem extremamente de flatulências as partes de cima da barriga, essas¹¹⁹ sobretudo as [partes] de baixo. São geradoras de dores de cabeça e provocam a sensação de cansaço no corpo. Todavia, a sua decocção acalma o tórax; ingerida com vinagre obstrui a barriga. Os mais novos julgam que elas são maus sumos, cientes disso pelo facto de os pequenos animais se afastarem neles mesmos, por nascerem sempre a partir de putrefação, de monte de estrume, de imundícies húmidas dessas. Os que haviam exposto a opinião de que as favas ingeridas não só turvam o raciocínio, mas também estupidificam o pensamento dos que continuamente se ocupam, no local onde existe grande número de plantas disso produzidas, devido aos vapores em más condições, quase pragas dispersas a partir delas nocivas para com o ar em volta, que continuamente inalado perverte a composição do encéfalo, que revirada, também as forças racionais ficam turvadas. E dizem outrossim que por causa do mau suco causam sonhos perturbadores e não verídicos, e que por esse motivo os pitagóricos afastaram-se delas, e se deram diferentes razões da sua abstenção, acerca delas agora não é adequado detalhar. Porém, diz-se que a sua decocção acalma o tórax e previne a génese dos cálculos nos rins, assim também na bexiga, e que com alguma propriedade previnem os fluxos descidos da cabeça sobre o peito e provocam tosses violentas. Galeno refere igualmente que elas são preservativas de saúde, porque não são maus sucos nem obstrutivas. Mas dizem que cozinhadas, misturadas com gordura de porco e untadas para os gotosos ajudam adequadamente.

Sobre lentilhas.

As lentilhas são frias em primeiro grau, porém secas em segundo. São sucos espessos e partilham de qualidade áspera. Então, se alguém, tendo-as cozinhado em água, juntar a água com azeite, *garum* ou sal, torna-se um trago laxante. Todavia, cozidas duas vezes secam os fluxos na barriga e colocam tensão ao estômago, aos intestinos e a toda a barriga. Ora, por isso é comida útil aos que sofrem dos intestinos e disenterias. Contudo, o prato de lentilhas, retirada a pele, perde a força da adstringência, é mais nutritiva do que a não separada, sendo de transição lenta e de sumo espesso, mas não é causadora de secura dos fluxos na barriga, como a não separada. Em todo o caso, os que excedem nessa comida possuem as chamadas elefantíases, carcinomas, cirros, dores de tendões¹²⁰, e manifestamente sofrimentos melancólicos. Mas o suco espesso e seco é conveniente criar-se para o melancólico. Na realidade, para eles existe uma má disposição aquosa nas carnes, aos quais só a comida do prato de lentilhas ajuda, embora para os secos e esqueléticos seja nociva. Também de igual maneira embota a vista, havendo secado o corpo com salubridade; mas tida de modo contrário beneficia. Contudo, não é conveniente para as limpezas menstruais, havendo produzido o sangue espesso e difícil de circular. Além disso, corta o desejo dos amores, tendo secado a reprodução, e por isso beneficia

¹¹⁹ Entendam-se 'as favas'.

¹²⁰ Nevralgias.

os que querem mostrar autocontrole muito grande a respeito disso. Também há insônia por causa dos vapores melancólicos distribuídos a partir dela. Cozinhada com menta perde a quantidade de gases. Mas alguns também por causa disso introduzem a fava na altura da cozedura. O prato de lentilhas bem cozinhadas a uma ferida surgida a partir de lança ou espada cessa o fluxo excessivo do sangue. Todavia, a decocção do prato de lentilhas pequenas ingerida diz-se que soluciona o parto penoso, e que colocada nos ouvidos favorece aqueles que têm pus a fluir nos ouvidos.

Sobre feijões.

Os feijões são quentes e húmidos em primeiro grau. Deles, os vermelhos também mais quentes. Outrossim, a humidade neles é visível por força da sua fácil putrefação. Produzem suco espesso e fleumático. São médios, como refere Galeno, entre as substâncias de fácil digestão e de difícil digestão, de transição lenta e de movimento rápido, sem flatulência e flatulentas, pouco nutritivas e muito nutritivas. Tomados antes de outra comida, com *garum*, impelem a barriga; juntos com mostarda perdem a maior parte do dano. Os feijões brancos são, todavia, mais espessos, de digestão mais difícil, e mais húmidos do que os vermelhos. Por uma propriedade causam sonhos perturbadores e compensam face à boa saúde do corpo e estimulam urinas. A sua decocção excita muito as menstruações.

Sobre faisões.

Os faisões são de fácil digestão e produtores do sangue útil. Ademais, refere-se numa palavra, a sua carne é semelhante quanto a pepsia e nutrição à das galinhas. De facto, estas nascem próximas a essas.

Sobre pargos.

Os pargos são indigestos e produtores de fleuma. Deles, os maiores são mais indigestos. Por conseguinte, importa servir os inferiores quanto à idade e à magnitude; com efeito, são de mais fácil digestão do que os maiores.

Sobre rouxinol.

O rouxinol é dos peixes de carne dura e, portanto, de difícil digestão, difícil de assimilar, e tem a carne de natureza excrementosa. Cozido, nutre suficientemente. Que esse peixe possui uma propriedade estranha afirma Proclo, ao expor a filosofia caldaica de forma enigmática; mas se verdadeiramente, não sei, e por isso passa despercebido.

*Posca*¹²¹.

A [bebida] dita *posca*, preparada de modo simples, é fria e húmida, mas com temperos fica quente e seca. Ademais, os antigos quase todos imaginam isso como mau sumo, nocivo dos nervos, das flatulências, criador de inchaços e causador de dor de cabeça, benéfico para com a doença sagrada¹²² e também para provocar a cessação da bebedeira de vinho e da acridez do sangue. Convém, de igual forma, afastar-se disso por força de o suco gerado a partir de

¹²¹ Cf. *φουκᾶς* (*foca*). Vd. bebida corrente na Antiguidade greco-latina, composta por água, vinagre, sal, ervas. Cf. Plin. 14.15. Dalby 2010; Donahue 2015: 209.

¹²² Entenda-se 'epilepsia'.

si ser facilmente decomposto e o dano que provoca para os nervos. De facto, afirma-se também que os ossos de marfim permanecidos durante tempo nisso amolecem como cera. Todavia, alguns dos mais novos, havendo desaprovado as razões dos antigos, declararam isso benéfico em muitas coisas, e produtivo de salubridade. Porém, na verdade, auxilia os que têm temperamentos mais quentes, sobretudo o intestino, de igual forma os abrasados com sede por causa de calor em excesso, e mormente quando for de modo simples. Com efeito, acaba a sede, desperta desejo de comida, impele a barriga, mas frequentemente também as urinas. Nos de estômagos húmidos e que possuem temperamentos frios é muito prejudicial.

Início de x.

Sobre carne de porco.

A carne de porco é um bom suco e fácil de digerir, quando for de um ano, por causa do corpo muito semelhante face ao humano. De facto, alguns que provaram as carnes humanas por causa da necessidade da peste descreveram que a carne de porco é parecida em gosto a essas. De todas as comidas é a mais nutritiva. Porém, alguns duvidam como afirmamos isso mais adequado do que as restantes carnes, ao verem o animal nutrido em lama e excremento. Todavia, alguns aliviam essa dificuldade, ao dizerem que, se a carne de porco não for muito bem temperada, as carnes não mudam as comidas em má condição para útil. Na verdade, como nos homens, os que têm o corpo bem temperado não são prejudicados em muito pelos maus sucos das comidas, mudadas essas de estado natural para salubridade, também assim nos leitões. Ora, os abdômenes húmidos não digerem bem a carne suína, mas produzem de imediato obstruções nesses, humidade abundante e suco viscoso. Mas se bem digerida, é comida útil e faz bom suco, principalmente se o leitão engorda através de figos secos. De facto, como dizem, torna-se muito agradável e bom suco. Ele é muito benéfico dos pulmões em cataplasma, sobre úlceras dos pés causadas pela pressão do calçado. O seu figado inserido em vinho favorece face a picadas venenosas. O seu calcanhar cauterizado é dispersor das flatulências na barriga e liberta da cefalalgia. Os seus pés são alimento útil, bom suco e de fácil digestão. De igual modo, benéfico aos reabilitados de doença. A sua bÍlis colocada depois de secar cura hemorroides. E a sua gordura triturada com cominho e misturada em água beneficia, aplicada sobre os gotosos. Diz-se que o seu osso suspenso recupera da doença aos perturbados por febres quartãs. Já os suínos, também chamados leitões, são húmidos e excrementosos, bem como de modo nenhum bons sucos. Por conseguinte, importa não usar esses, tampouco os porcos de idade. Todavia, a carne dos leitões selvagens é, por ela mesma, succulenta, é superior à dos domésticos, em virtude de não ser excrementosa nem produzir suco viscoso. As ditas vulvas deles são de toda a forma de difícil digestão, difíceis de assimilar e por isso a necessidade de afastar-se disso.

Sobre gansos.

A carne dos gansos é excrementosa, de difícil digestão, a mais espessa da totalidade das aves domésticas, mais quente e mais húmida, de modo que também foi colocada pelos antigos no mesmo nível que a carne de avestruzes. Ademais, não tem penas inferiores às outras. A sua gordura infundida nos que

sofrem de dores nos ouvidos alivia as dores. De modo similar, favorece, espalhada em lábios fendidos. Diz-se que os testículos deles comidos contribuem em muito para a procriação de crianças. A língua beneficia por alguma qualidade relativamente a estrangúrias.

Sobre erva-sal.

As ervas-sal são frias em primeiro grau, mas húmidas em segundo. Todavia, também são estimulantes da barriga, bonificam face a icterícias por causa da inflamação do fígado e ajudam os que têm temperamentos quentes e cólicas por bilis amarela. Emplastradas com malva para inflamações, cessa-as.

Sobre neve.

A neve absorvida prejudica rapidamente os avançados em idade, porém não de imediato os novos, mas avançando o tempo, no período de declínio, revela grande dano. E de facto, a digestão não se efetua regularmente para eles. E criam, a uns, artrites, dores de tendões e de vísceras, doenças frias¹²³, sobretudo àqueles em que o temperamento não é demasiado quente. O dano da neve afeta muito a parte por natureza mais fraca. O dano da neve é inferior, com água quente após ela. Alguns questionam como a neve faz sede, sendo que é fria e que desprende, pois devido a cerrar pelo frio os poros invisíveis no interior, os vapores são impedidos de se dispersarem e fechados aquecerem-se e fazem sede. Muitos então, por causa do uso de forma contínua, incorreram em sofrimentos crónicos, caquexias e epilepsias. Não apenas essa é nociva, mas o gelo é também pior, por ser mais terroso.

Início de ψ.

Sobre linguado [rodovalho].

Entre os peixes de suco bom e fácil digestão está o linguado, e por isso promove-se o seu uso nos convalescentes e não necessitados de comida gorda.

Início de ω.

Sobre ovos.

Os ovos diferem [uns] dos outros. De facto, têm três diferenças: uma em relação à própria substância; outra quanto a serem eles, por um lado, de mais de tempo, por outro, mais novos, os quais também melhores. (De facto, a sua ação é ótima). E a terceira, relativamente a poderem ser tragados desde que moderadamente apresentados, dizem-se trémulos, mas muito cozidos dizem-se fervidos, e vulgarmente coagulados. Ora, os tragados evacuem-se facilmente e suavizam as asperezas na garganta, contudo nutrem menos. Porém, cozidos são de difícil digestão, lentos de transição, e fazem a comida dura para o corpo. Todavia, apesar disso, deles os extremamente maus são os demasiado aquecidos em cinza quente. Mas os fritos constituem nutrição inferior, na digestão tornam-se gordurosos e produzem suco seco, excrementoso e também em má condição. Recomendam-se os suados, também chamados meio-cozidos, preparados em água quente. Os dos gansos selvagens são maus sucos. Diz-se que com alguma propriedade preservam a boa constituição aos que comem

¹²³ Entendam-se 'afeções de frio'.

continuamente com líquido das filhas de touros¹²⁴ e de manteiga. Porém, os ovos cozidos com vinagre secam fluxos de forma manifesta no abdómen.

Sobre ovos em pickles¹²⁵.

Os ovos em pickles são de difícil digestão, maus sucos, lentos de passagem, e por isso importa ficar afastado do seu uso na totalidade.

Sobre abetardas.

A carne das abetardas está entre a de gansos selvagens e de garças, e conhece-se acerca dela a partir das razões respeitantes àquelas.

Fim.

¹²⁴ Entenda-se 'leite de bezerras'.

¹²⁵ Vd. ὠτάριχα.

Bibliografia

- Anastos, M. (1949). "De omnifaria doctrina by Recept Michael Psellus". *Speculum* 24.3: 446–450.
- Baldwin, B. (1984). "Beyond the House Call: Doctors in Early Byzantine History and Politics". *DOP* 38: 15–19.
- Bimson, M. (1956). "The technique of Greek black and terra sigillata red.". *AntJ* 36.3-4: 200-204.
- Bio, A. (2020). "Symeon Seth, Syntagma de alimentorum facultatibus: la versione latina misconosciuta di Giorgio Valla". *Galenos* 14: 257-276
- Boudon-Millot, V. (2016). "Que ton alimentation soit ta meilleure médecine !" ou la fortune exceptionnelle d'un adage pseudo-hippocratique (De alimento 19)". *REG* 129.2: 329-348.
- Bouras-Vallianatos, P. (2015). "Galen's Reception in Byzantium: Symeon Seth and his Refutation of Galenic Theories on Human Physiology". *GRBS* 55: 431–469.
- Brisson, L.; Congourdeau, M.-H.; Solère, J.-L. eds. (2008). *L' embryon. Formation et animation*. Paris, Vrin.
- Brunet, M. (1939). *Siméon Seth, médecin de l'empereur Michel Doucas, sa vie--son œuvre*. Bordeaux, Imprimerie-librairie Delmas.
- Cabrera Muñoz, E. (1998). *Historia de Bizancio*. Barcelona, Ariel.
- Catalogus codicum manuscriptorum Bibliothecae Regiae*, II, Parisiis, e typografia Regia, 1740
- Congdon, E. (1996). "Imperial commemoration and ritual in the typikon of the monastery of Christ Pantokrator". *REByz* 54: 161-199.
- Corcoran, T. (1963). "Roman Fish Sauces". *CJ* 58.5: 204-210.
- Costomiris, G. (1892). "Études sur les écrits inédits des anciens médecins grecs". *REG* 5: 61–72.
- Cronier, M. et al. (2015). "Galien procès à Byzance : l'Antirrhétique de Syméon Seth". *Galenos* 9: 71-122.
- Curtis, R. (1983). "In Defense of Garum". *CJ* 78: 232-240.
- _____. (1991). *Garum and Salsamenta*. Leiden, E.J. Brill.
- _____. (2009). "Umami and the foods of classical antiquity". *The American Journal of Clinical Nutrition* 90.3: 712S–718S.
- Dalby, A. (2010). *Tastes of Byzantium: The Cuisine of a Legendary Empire*. London, I. B. Tauris.
- Daremberg, C. (1853). *Notices et extraits des manuscrits médicaux grecs, latins et français, des principales bibliothèques de l'Europe*, 1. Paris, Imprimerie Impériale.
- Dawes, E.; Baynes, N. (1977). *Three Byzantine Saints*. Crestwood, St. Vladimir's Seminary Press.
- Deakle, D. (2006). "Cognoscenti of Cannabis II: Simeon Seth on Cannabis", in Russo, E., Grotenhermen, F. (eds.). *Handbook of Cannabis Therapeutics: From Bench to Bedside*. New York, The Haworth Press: 17–21.
- Dendle, P.; Touwaide, A. (2015). *Health and ; from the Medieval Garden*. Woodbridge, Boydell & Brewer Ltd.
- Donahue, J. (2015). *Food and Drink in Antiquity: A Sourcebook: Readings from the Graeco-Roman World*. London/New Delhi/ /NewYork/Sydney, Bloomsbury Academic.
- Eloy, N. (1778). *Dictionnaire historique de la médecine ancienne et moderne, ou, Mémoires disposés en ordre alphabétique pour servir à l'histoire de cette science: et à celle des medecins, anatomistes, botanistes, chirurgiens et chymistes de toutes nations*, t. 4. Biblioteca Pública de Lyon, Chez H. Hoyois imprimeur-libraire.

- Fabricius, I. (1737). *Bibliotheca græca: sive, Notitia scriptorum veterum græcorum, quorumcunque monumenta integra, aut fragmenta edita exstant tum plerorum e mss. ac deperditis*, X. C. Liebezeit & T.C. Felginer.
- Faulkner, T., Kiessling, N., Blair, R. eds. (1989). *Robert Burton, The Anatomy of Melancholy*. Oxford, Clarendon Press.
- Galeno, C. (1547). *De alimentorum facultatibus*. Libri tres. Lugduni, apud Gulielmum Rouillium.
- García Novo, E. (2021). “Pseudo-Galeno, Praesagitis omnino vera expertaque: primera edición crítica”, *CFC(G)* 31: 107-122.
- Gautier, P. (1974). “Le Typicon du Christ Sauveur Pantocrator”. *REB* 32.91: 1051-1052.
- Georgi, T. (1758). *Drittes Supplement zu Dessen Allgemeinen*. Leipzig, (Georgi)..
- Gibbon, E. (1840). *The History of the Decline and Fall of the Roman Empire*, 5. Paris, Baudry's European Library.
- Grimal, P.; Monod, T. (1952). “Sur la veritable nature du 'Garum'”. *REA* 54: 27-38.
- Harig, G. (1967). “Von den arabischen Quellen des Symeon Seth”. *MHJ* 2: 248-268.
- Helmreich, G. (1913). *Handschriftliche Studien zu Symeon Seth*. Ansbach, Druck von C. Brügel.
- Jackson, S. (1986). *Melancholia and depression: From hippocratic times to modern times*. New Haven, Yale University Press.
- _____. (2008). “A history of melancholia and depression”. *History of Psychiatry and Medical Psychology* 3: 443-460.
- Jardin, C. (1961). “Garum et Sauces de Poisson de l'Antiquité”. *Rivista di Studi Liguri* 27: 70-90.
- Jones, W. (1946). *Philosophy and Medicine in Ancient Greece. With an edition of the History of Medicine*. Baltimore, Johns Hopkins University Press
- Jouanna, J. (2009). “Anonyme, sur les quatre éléments (laur. plut. 75.19, fol. 26v-27r)”. *Galenos* 3: 75-89.
- _____. (2012). “The Legacy of the Hippocratic Treatise The Nature of Man: The Theory of the Four Humours”, in Van Der Eijk, P. (ed.). *Greek Medicine from Hippocrates to Galen: Selected Papers*. Leiden/Boston, Brill: 335-360.
- Karympali-Kyriazis, S.; Neto, H. org. (2016). “Medicine and Philosophy in Direct Dialectic Relation During the Classical and Late Antiquity”. *Mirabilia Medicinæ* 7.2: 16-42.
- Kazhdan, A.; Epstein, A. (1985). *Change in Byzantine Culture in the Eleventh and Twelfth Centuries*. Berkeley, University of California Press.
- Koetschet, P. (2019). “From Commentary to Polemic: the Reception of Galen by Abū Bakr al-Rāzī”. In Bouras-Vallianatos, P.; Zipser, B. (eds.). *Brill's Companion to the Reception of Galen*. Leiden, Brill: 196-214.
- Krausmüll, D. (2013). “The Tenth-Century Stoudios-Typikon and its Impact on Eleventh- and Twelfth-Century Byzantine Monasticism”. *Jahrbuch der Österreichischen Byzantinistik* 63: 153 – 176.
- Lemerle, P. (1960). *Prolegomènes à une édition critique et commentée des «Conseils et Récits» de Kékauménos*, t. LIV, fasc. 1. Bruxelles, Académie Royale de Belgique.
- Lund, M. (2021). *A User's Guide to Melancholy*. Cambridge, Cambridge University Press.
- Magdalino, P. (2003). “The Porphyrogenita and the Astrologers: A Commentary on Alexiad 6.7.1-7”. In Dendrinos, C. et al. (eds.). *Porphyrogenita: Essays on the History and Literature of Byzantium and the Latin East in Honour of Julian Chrysostomides*. Aldershot-Burlington, Ashgate: 15-31.
- _____. (2006). “Occult Science and Imperial Power in Byzantine History and Historiography (9th-12th Centuries)”. In Magdalino, P.; Mavroudi, M. (eds.). *The Occult Sciences in Byzantium*. Geneva, La Pomme d'or: 119-162.

- Menelaou, I. (2017). "Byzantine Satire: The Background in the Timarion". *Hiperboreea Journal. Journal of Historycostom* 4-2: 53-66.
- Mirtia, P.; Appolonia, L.; Casoli, A. (1999). "Technological Features of Roman Terra Sigillata from Gallic and Italian Centres of Production". *AJ* 26.12: 1427-1435.
- Moore, P. (2005). *Iter Psellianum a detailed listing of manuscript sources for all works attributed Michael Psellos, including a comprehensive bibliography*. Toronto, Pontifical Institute of Mediaeval Studies.
- Odorico, P. (2015). *Kekaumenos. Conseils et récits d'un gentilhomme byzantin*. Toulouse, Anacharsis.
- Omrani, A. (2012). "Ibn Imran's 10th century Treatise on Melancholy". *Journal of affective disorders*: 116-119.
- Papadopoulos, G. (2001). "Byzantine Medicine". In *Sciences in Ancient Greece, in Byzantium and in Modern Greece*. Athens, Hellenic Open University: 321-325.
- Pinzón Avendaño, E. (2015/2016). *Syméon Seth et son époque: Portrait d'un passeur de culture*. Paris, Université Paris-Sorbonne.
- Podestà, G. (1945). "Le satire lucianesche di Teodoro Prodromo. 1". *Aevum* 19: 239-252.
- _____ (1947). "Le satire lucianesche di Teodoro Prodromo. 2". *Aevum* 21: 3-25.
- Prioreschi, P. (1995). "Contraception and Abortion in the Greco-Roman World". *Vesalius* 1.2: 77 – 87.
- Radden, J. (2002). *The Nature of Melancholy: From Aristotle to Kristeva*. New York, Oxford University Press.
- Riddle, J. (1991). "Oral Contraceptives and Early-Term Abortifacients during Classical Antiquity and the Middle Ages". *Past and Present* 132:3-32.
- Riddle, J. (1992). *Contraception and Abortion from the Ancient World to the Renaissance*. Cambridge/Massachusetts, Harvard University Press
- Robert, T. (1993). "The Manuscripts of the Pseudo-Proclan Sphaera". *RHT* 23: 57-71.
- Schmid, M. (1960). "Eine Galen-Kontroverse des Simeon Seth". *XVIIe Congrès International d'histoire de la médecine*, t. 1. Athènes/Cos: 491- 495.
- Schöner, E. (1964). *Das Viererschema in der antiken Humoralpathologie*. Wiesbaden, F. Steiner Verlag.
- Temkin, O. (1962). "Byzantine Medicine : en Tradition and Empiricism". *DOP* 16: 95-115.
- Van der Eijk, P. (2005). *Medicine and Philosophy in Classical Antiquity: Doctors and Philosophers on Nature, Soul, Health and Disease*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Von Haller, A. (1671). *Bibliotheca botanica. Qua scripta ad rem herbariam facientia a rerum initiis recensentur*, t. I, Tiguri, apud Orell, Gessner, Fuessli, et Socc.
- Westerink, L. (1948). *Michael Psellus. De omnijaria doctrina. Criti, cal text and introduction*. Nijmegen, Centrale Drukkerij.
- Wilkins, J.; Nadeau, R. (2015). *A Companion to Food in the Ancient World*. Oxford, John Wiley & Sons.
- Zahn, R. (1912). "Garum". *RE* 7: cols. 841-849.